



CANOPEA

**DES RESTOS : CHAUDS
POUR LE CLIMAT ?!**

ANNE THIBAUT



DES RESTOS : CHAUDS POUR LE CLIMAT !?

ANNE THIBAUT



1 - AVANT-PROPOS

Je travaille sur les problématiques alimentaires depuis près de 15 ans au sein de Canopea, fédération d'associations environnementales. Notre mission est d'accélérer la transition écologique et solidaire dont les systèmes agro-alimentaires.

Très intéressée par ces questions, j'aime également beaucoup manger et j'essaie d'être une "consom'actrice" dans mon quotidien en achetant dans des coopératives de (petits) producteurs, bios, de saison, en cuisinant et en mangeant beaucoup de fruits et légumes et de facto peu de viande le tout en faisant attention à ne pas gaspiller... Pour la santé de notre planète et surtout la mienne étant convaincue par l'adage « *je suis ce que je mange* ». Si je suis convaincue que « *quand on achète un produit, on achète le monde qui va avec* », je suis aussi persuadée que les gestes individuels resteront insuffisants face aux enjeux alimentaires et environnementaux auxquels nous sommes confrontés. Il nous faut une approche dite « systémique » et embarquer le plus possible d'acteur·rices dans la transition alimentaire et environnementale.

Depuis quelques temps, nous nous demandions si et comment encourager les restaurants dans la transition alimentaire et écologique. L'appel à projet de la Fondation Roi Baudouin (FRB) « tous chauds pour le climat » nous a donné cette opportunité.

Au sein de Canopea, nous connaissons très peu la réalité de ce secteur. J'apprécie manger au restaurant pour le plaisir, découvrir de nouvelles saveurs, être relax en famille ou avec des amis ou ne pas cuisiner. Concilier plaisir et durabilité m'est apparu comme un défi très stimulant.

Nous sommes donc allés à la rencontre des restaurants et des acteur·rices en lien avec eux pour mieux les comprendre et identifier les opportunités de changements. Mais aussi ouvrir le débat autour d'une réalité complexe car au cœur de multiples enjeux économiques, sociaux, environnemen-

taux et de santé. Notre champ d'investigation s'est concentré sur Namur, la ville où j'habite depuis près de 20 ans...

Je tiens à remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont accepté de prendre un peu de leur temps pour partager leur vision sur cette thématique, leur réalité, et ce qu'il y aurait lieu de faire.

Merci à celles et ceux qui m'ont aidée dans ce projet. En particulier Katrien Rommens de Reos Partners pour ses conseils toujours très avisés tout au long du projet, Gabriel Betton et Salvatore Stangoni pour la collecte de données. Merci à mes collègues Alain Geerts pour sa relecture attentive et Chloé Vargoz pour la belle mise en page de ce document. Merci également à la FRB et à l'équipe d'accompagnement.

Je vous souhaite une très bonne lecture !

- Pour accéder à la synthèse de la publication, [cliquez ici](#)
- Pour accéder aux conseils pratiques « réduire les GES de votre resto, vous êtes chauds ? », [cliquez ici](#)
- Pour accéder au document complet, [cliquez ici](#)

2 - SYNTHÈSE

L'alimentation, la protection de notre environnement et les dérèglements climatiques sont des défis majeurs pour le 21^{ème} siècle. Notre système alimentaire est vecteur d'émissions de gaz à effet de serre (GES) qu'il nous faut collectivement réduire.

Nous avons choisi de mobiliser les restaurants dans ce défi. En nous appuyant sur une méthodologie systémique, nous sommes allés à la rencontre de ce secteur à Namur pour mieux le comprendre et identifier les solutions émergentes et les perspectives pour les renforcer. Nous avons confronté les leviers théoriques pour réduire les GES de ce secteur avec leur réalité de terrain.

Si on veut mobiliser les restaurants dans cette aventure, prendre en compte leurs préoccupations centrales – rentabilité, charge de travail et accès à du personnel qualifié – est essentiel.

4 leviers principaux sont à la disposition des restaurants pour réduire leurs GES.

1 - SOUTENIR LES MODES DE PRODUCTION, TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION PLUS DURABLES



Comment ?

En se fournissant en produits alimentaires de saisons, peu transformés, des productions agroécologiques, ou bios, en achetant en circuits courts.

Quels sont les difficultés pour les restaurants ?

- Le besoin d'un approvisionnement facile et régulier
- Le fait-maison prend plus de temps et demande du personnel
- L'accessibilité financière des produits
- La satisfaction de leur clientèle

Quels sont les moteurs ?

- Un certain enthousiasme pour les produits locaux et de saison, les circuits courts et le fait-maison
- Certains consommateurs prêts à payer un peu plus cher pour de la qualité à condition d'avoir de la transparence sur l'origine et la qualité des produits

- Des modes d'organisation en cuisine qui s'adaptent (réduction du nombre de plats à la carte ...)
- Une dynamique partagée à Namur et en Wallonie dans le chef des pouvoirs publics et de la société civile de relocaliser notre alimentation

... à renforcer

- Mettre à disposition des infrastructures pour faciliter l'approvisionnement en circuits courts des restaurants
- Sensibiliser, former les (futurs) restaurants et les acteurs de la chaîne sur les modes de production, de transformation, de distribution, durables
- Améliorer la transparence sur l'origine des produits pour le consommateur

2 - VÉGÉTALISER LE CONTENU DE L'ASSIETTE

Comment ?

Pour des raisons de santé, tant la nôtre que celle de notre planète, augmenter la part de végétal dans notre assiette est un levier majeur.

Quels sont les difficultés pour les restaurants ?

- Le manque de connaissance et de savoir-faire pour proposer des menus/plats plaisirs pauvres en carbone
- Le manque de temps pour se former
- Les difficultés logistiques en cuisine (portions différentes, etc.)
- Le gaspillage alimentaire... de légumes
- La viande est un marqueur culturel important en Wallonie

Quels sont les moteurs ?

- Une mouvance de restaurants gastronomiques et de nouveaux restos qui montrent que manger plus végétal, c'est du plaisir !
- Une volonté d'inclusion de certains restos en proposant des plats végétariens en plus des traditionnels viandes et poissons.



- Des formations et accompagnements qui démarrent
- Des conseils santé et écologiques qui vont dans le même sens (régime durable et sain)

... à renforcer

- Sensibiliser, accompagner et former les restos et les fournisseurs
- Sensibiliser les citoyens pour permettre cette transition vers plus de végétal
- Mettre en avant les menus et plats peu carbonés (étiquetage de l'empreinte carbone sur le menu, ...)

3 - RÉDUIRE LES DÉCHETS ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

? Comment ?

Prévenir, réutiliser, recycler sont les 3 stratégies prioritaires à mettre en œuvre, dans cet ordre, pour gérer et réduire les déchets et le gaspillage alimentaire.



🔗 Quels sont les difficultés pour les restaurants ?

- La difficulté de gérer les stocks
- La peur de décevoir les clients (quantité suffisante dans l'assiette et dans l'établissement)
- Le manque d'alternatives pour éviter les déchets ou pour les recycler

💡 ... à renforcer

- La sensibilisation des mangeurs à l'échelle de Lansik : prévention, réduction recyclage, élimination
- Concevoir des produits avec le moins d'emballages possible
- La communication vers les clients sur les engagements des restos

⚙️ Quels sont les moteurs ?

- L'accompagnement en cours (à pérenniser) des restaurants dans la réduction de leur gaspillage alimentaire et également des grossistes
- Un intérêt des restos et des mangeurs pour les resto-o-pack
- Les plateformes de revente anti-gaspi types [too good to go](#)
- La réglementation en Wallonie qui oblige les entreprises à trier leurs déchets organiques depuis 2024

4 - RÉDUIRE LES AUTRES GES : BÂTIMENTS, ÉNERGIE ET MOBILITÉ

? Comment ?

Isoler leur bâtiment, optimiser leur consommation d'énergie, ou se tourner vers les énergies vertes, faciliter l'accès en transports en commun ou en vélo ou se faire livrer à vélo vont permettre aussi une réduction des GES.



Quelles sont les contraintes

- Ils sont locataires
- Ils sont freinés par les démarches administratives trop lourdes
- La satisfaction des clients (le confort de température en hiver et en été, l'accès en voiture, par exemple...)



Quels sont les moteurs ?

- Les primes énergies dont l'accès est à faciliter administrativement
- Sensibiliser, impliquer les équipes et les clients
- Les services de livraisons à vélo à faire connaître et à encourager

DEUX PISTES TRANSVERSALES

La sensibilisation, la formation et l'accompagnement des restaurants et de leurs fournisseurs ainsi que la sensibilisation et responsabilisation des citoyens mangeurs sont des leviers indispensables pour faciliter les 4 leviers.

Cette étude ouvre de nouvelles questions. Pour y répondre de façon systémique, mettre ensemble **une diversité de regards et faciliter un travail collaboratif contextualisé** sur un territoire comme Namur nous paraît être une piste intéressante.



TABLE DES MATIÈRES

1 - AVANT-PROPOS	4
2 - SYNTHÈSE	6
3 – CONTEXTE ET MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL	15
3.1 L'ALIMENTATION ET LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT : ENJEUX MAJEURS DU 21 ^{ÈME} SIÈCLE	15
3.2 LA NÉCESSITÉ D'UNE APPROCHE ADAPTÉE AUX ENJEUX COMPLEXES.....	16
3.3 NOTRE PROJET : IMPLIQUER LES RESTAURANTS NAMUROIS DANS LA RÉDUCTION DES GAZ À EFFET DE SERRE (GES).....	18
3.4 APPROCHE MÉTHODOLOGIQUE UTILISÉE	19
4 - ANALYSE DU SYSTÈME	21
4.1 QUELQUES INDICATEURS SOCIO-ÉCONOMIQUES	21
4.2 QUELLES SONT LES PRÉOCCUPATIONS CENTRALES DES RESTAURANTS RENCONTRÉS.....	22
4.3 LES RESTAURANTS : ACTEURS IMPORTANTS POUR RÉDUIRE LES GES!.....	23
5 - ENJEUX ET LEVIERS PRIORITAIRES POUR RÉDUIRE LES GES	25
5.1 ENJEU # 1: LES MODES DE PRODUCTION, DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION	25
5.1.1 Quels sont les défis?.....	25
5.1.2 Quelles sont les pistes?.....	31

5.1.3	Que font les restaurateurs interviewés et qu'est- qui les motivent ?.....	34
5.1.4	Quelles perspectives pour les labels ou autres étoiles vertes ?.....	36
5.2	ENJEU # 2 : LE CONTENU DE L'ASSIETTE.....	39
5.2.1	Quels sont les défis ?.....	39
5.2.2	Quelles sont les pistes ?.....	43
5.2.3	Que font les restaurateurs rencontrés et qu'est-ce qui les motive ?.....	45
5.3	ENJEU # 3 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES DÉCHETS.....	46
5.3.1	Quels sont les défis ?.....	46
5.3.2	Quelles sont les pistes ?.....	49
5.3.3	Que font les restaurateurs interviewés et qu'est ce qui les motive ?.....	51
5.4	ENJEUX # 4 : LES RESTAURANTS : BÂTIMENTS, ÉNERGIE ET MOBILITÉ.....	53
5.4.1	Quels sont les défis ?.....	53
5.4.2	Quelles sont les pistes?.....	54
5.4.3	Que mettent en place les restaurants et qu'est ce qui les motive ?.....	55
5.5	UN ENJEU TRANSVERSAL : LA SENSIBILISATION, LA FORMATION, ET L'ACCOMPAGNEMENT DES RESTOS.....	56
5.5.1	Quels sont les défis ?.....	56
5.5.2	Quelles sont les pistes ?.....	57
6	- CONCLUSIONS.....	60
7	- RÉDUIRE LES GES DE VOTRE RESTO : VOUS ÊTES CHAUDS ?.....	63

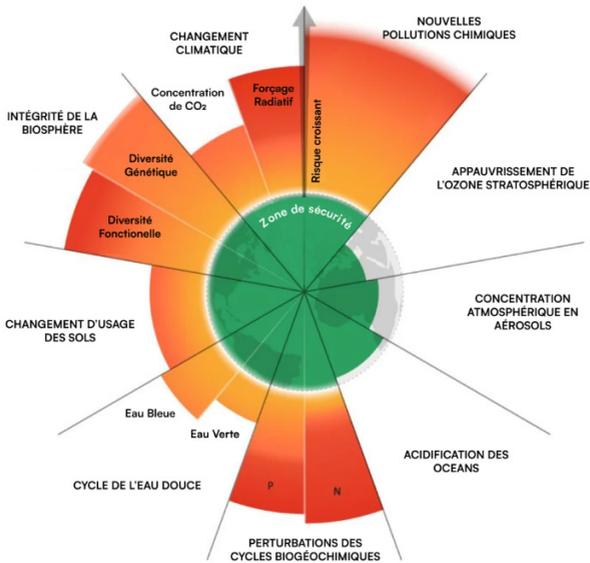


3 – CONTEXTE ET MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL

3.1 L'ALIMENTATION ET LA PROTECTION DE NOTRE ENVIRONNEMENT : ENJEUX MAJEURS DU 21^{ÈME} SIÈCLE

À cause de la hausse **démographique** et des évolutions des **régimes alimentaires** au niveau mondial, les besoins alimentaires vont doubler d'ici 2050. Alors que dans certaines régions du monde, la **malnutrition** continue de sévir, dans les pays industrialisés, chez nous, l'alimentation actuelle, souvent trop riche, contribue fortement au **développement de maladies** telles que cancers, maladies cardio-vasculaires, obésité, diabète, ... Sur le plan environnemental, le système alimentaire mondial a un **lourd impact** et contribue aux multiples enjeux environnementaux interconnectés (**FIGURE 1**).

2023 : 6 Limites dépassées



Source : Stockholm Resilience Center Traduction : Bon Pote



FIGURE 1 : graphique représentant les 9 barrières environnementales à ne pas dépasser (Johan Rockström ; Université de Stockholm)

Le système alimentaire est source de gaz à effet de serre mais il concourt aussi aux autres problématiques environnementales. Neuf barrières environnementales toutes interreliées ont été définies. Selon l'équipe de Johan Rockström de l'Université de Stockholm, elles ne devraient pas être dépassées sous peine de générer

des changements environnementaux abruptes ou irréversibles. Six limites de ces frontières sont déjà dépassées en 2023 : biodiversité, chaîne phosphore et azote, affectation de sol, changements climatiques, polluants environnementaux et le cycle de l'eau. (Johan Rockström ; Université de Stockholm)

3.2 LA NÉCESSITÉ D'UNE APPROCHE ADAPTÉE AUX ENJEUX COMPLEXES

À cause de l'interconnexion entre les différentes problématiques alimentaires et environnementales, elles sont très difficiles à résoudre. **Le modèle Cynefin**, proposé par Dave Snowden, est un modèle de gestion de la complexité qui permet d'analyser et de comprendre les systèmes dans lesquels nous opérons et d'ainsi mieux agir.

Ce modèle propose quatre domaines : le domaine évident (ou simple), le domaine compliqué, le domaine complexe et le domaine chaotique. Chaque domaine nécessite une approche différente. La compréhension de l'environnement dans lequel nous nous trouvons permet de prendre des décisions plus judicieuses.

- Le domaine **simple** : les problèmes et les solutions dans ce domaine sont connus. La gestion est basée sur l'expérience et l'application de recettes. On évalue la situation, on choisit la bonne procédure et on propose LA bonne solution.
- Le domaine **compliqué** : les problèmes dans ce domaine nécessitent une analyse et une résolution par une personne ayant un haut niveau de compétence pour comprendre les relations de cause à effet. La gestion est basée sur l'expertise. Un exemple : aller sur la lune.
- Le domaine **complexe** : il correspond à des problèmes dont les causes et les conséquences sont difficiles à identifier et à prédire, car ils sont

influencés par plusieurs facteurs, chacun agissant selon sa propre logique. Les problèmes dans ce domaine n'ont pas de solutions universelles et sont très difficiles à prédire. La meilleure façon de gérer ce type de problèmes consiste en un processus d'apprentissage itératif, où on prend un temps pour comprendre le système, on teste différentes interventions, observe leurs effets et adapte sa stratégie en fonction des résultats. Cela implique souvent des essais-erreurs, ainsi qu'une grande flexibilité dans le traitement des problèmes. C'est le domaine de l'approche systémique.

- Le domaine **chaotique** : il correspond à des situations de crise, où les règles ordinaires ne s'appliquent pas. La priorité est de créer un environnement plus stable pour ensuite passer au domaine complexe. Il s'agit typiquement des situations de crises aiguës (attentats, inondations, crise Covid...).

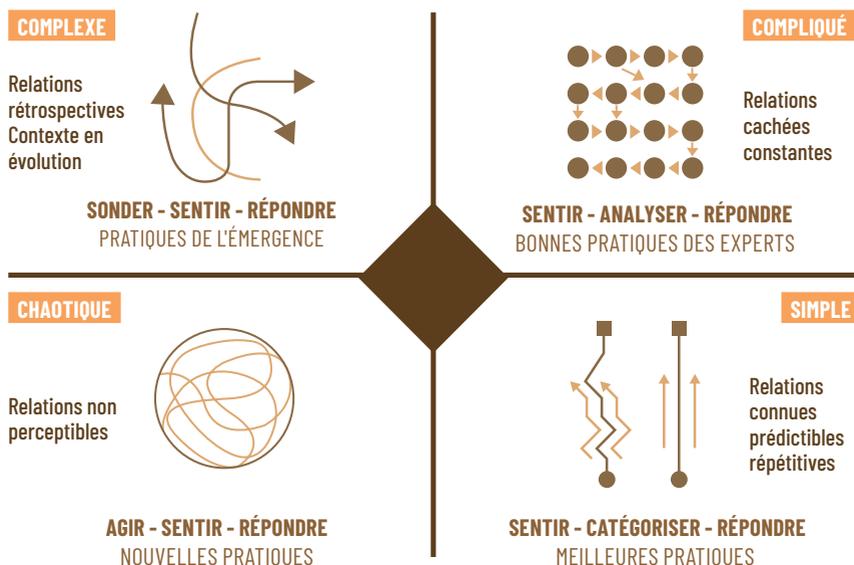


FIGURE 2 : Différents types de systèmes et approches pour les résoudre
tiré du modèle Cynefin de Dave Snowden (Source : [Institut repère, le processus de décision](#))

Une des tentations est de gérer les domaines complexes comme les domaines compliqués.

Les enjeux liés à l'alimentation, aux crises environnementales multiples sont complexes voire parfois chaotiques. On se rappellera les inondations en Wallonie en juillet 2022 par exemple ou la crise Covid et l'implication sur les acteurs de la restauration notamment. Notre approche adoptée ici est de type systémique : comprendre le système étudié et les interactions entre les acteurs pour identifier les solutions émergentes.

3.3 NOTRE PROJET : IMPLIQUER LES RESTAURANTS NAMUROIS DANS LA RÉDUCTION DES GAZ À EFFET DE SERRE (GES)

En tant que fédération d'associations environnementales, notre mission est d'accélérer la transition écologique et solidaire en particulier des systèmes agro-alimentaires. Le présent projet a vu le jour grâce au soutien de la Fondation Roi Baudouin (FRB) dans le cadre d'un appel à projet « tous chaud pour le climat » dont l'objectif est de toucher des publics peu sensibilisés aux enjeux climatiques. Nous avons choisi d'approcher le secteur de la restauration privée¹.

- Quelles sont les priorités des restaurants aujourd'hui ?
- Quelles sont leurs contraintes ?
- Que font-ils déjà pour le climat ?
- Quelles sont leurs attentes ?
- Quels sont les leviers pour faciliter le changement ?
- Comment faire pour sensibiliser et accompagner au mieux ce secteur dans la transition écologique ? Quels sont leurs modes d'apprentissage ?
- Dans quelle mesure ont-ils envie de participer à des dynamiques collaboratives ?

Pour répondre à ces questions, nous sommes allés à la rencontre du secteur de la restauration à Namur. La ville, au travers de différentes actions, a une dynamique intéressante autour de l'alimentation durable et fourmille de restaurants de tous types.

¹ Nous n'avons donc pas approché les hébergements ni les débits de boissons

LE SAVIEZ- VOUS ?

- La ville de Namur s'inscrit dans une démarche d'alimentation durable, respectueuse de l'environnement, soutenable économiquement et qui favorise le lien social et les circuits courts. En 2021, elle a mis sur pied un conseil de politiques alimentaires et des groupes de travail autour de ces questions notamment sur les cantines durables. Plus d'infos [ici](#).
- La Province de Namur en collaboration avec la ville de Namur va ouvrir en 2024 une maison de l'alimentation durable dans le but de favoriser l'accès pour tous et toutes à une alimentation de qualité.
- La Wallonie s'est dotée d'une [stratégie « alimentation durable »](#) coordonnée par le Service public de Wallonie "développement durable" et la cellule [Manger Demain](#).

3.4 APPROCHE MÉTHODOLOGIQUE UTILISÉE

Les restaurants sont reliés à un système plus large composé de **fournisseurs**, souvent des grossistes et des plateformes de distribution, marginalement des coopératives de **producteurs** locaux et bien sûr des **mangeurs** qui ont des habitudes, des envies qui bougent en fonction de normes sociales, des crises économiques, d'influences diverses sur internet et... des restaurants qu'ils fréquentent. Les acteurs comme les **pouvoirs publics** ou le secteur de la **formation** qui s'adresse à tous les (futurs) employés de restaurants jouent également un rôle clé en particulier pour faire évoluer les pratiques vers plus de durabilité environnementale.

Nous avons réalisé une **vingtaine d'entretiens** auprès de personnes gravitant autour de la restauration. Nous avons également réalisé une recherche documentaire afin d'identifier les leviers les plus importants pour réduire les GES. Nous nous sommes principalement tournés vers des chiffres français car les chiffres belges ou wallons sont lacunaires.

Notre objectif est de sensibiliser les différents lecteurs aux problématiques rencontrées par le secteur, de mettre en évidence les pistes de solutions émergentes et de formuler des recommandations aux acteurs.

Le **TABLEAU 1** reprend une synthèse des acteurs sollicités et rencontrés entre avril et octobre 2023 ; des restaurants, des fournisseurs, des acteurs de la formation ou de l'accompagnement ; des facilitateurs de la transition alimentaire.

TABLEAU 1 : Caractérisation des acteurs sollicités et rencontrés

RESTAURANTS		
	20 RESTAURANTS SOLLICITÉS	10 RESTAURANTS RENCONTRÉS
TYPE DE RESTAURANT (NOMBRE)	Snack ou petite restauration ou traiteur (9) Chaîne de restauration rapide (1) Brasserie/resto (6) Resto gastronomique (4)	Snack ou petite restauration ou traiteur (4) Chaîne de restauration rapide (1) brasserie/resto (3) Resto gastronomique (2)
NOMBRE DE COUVERTS DANS LE RESTAURANT	De 12 à 80 couverts	De 12 à 80 couverts par jour
CRITÈRES DE DURABILITÉ COMMUNIQUÉS SUR LEUR SITE	Produits locaux (18) De saison (11) Menu végétarien ou vegan ou plus végétal (8) Produits bios (2) Réduction du gaspillage (2) Aucun critère (2)	Produits locaux (9) De saison (9) Menu végétarien ou vegan ou plus végétal (8) Produits bios (2)
DISTRIBUTEURS		
	4 DISTRIBUTEURS SOLLICITÉS	2 DISTRIBUTEURS RENCONTRÉS
FOURNISSEURS	Grossistes spécialisés pour les restaurants (2) Coopératives de producteurs (2)	Grossistes spécialisés pour les restaurants (1) Coopératives de producteurs (1)
FACILITATEUR « ALIMENTATION DURABLE »		
FACILITATEURS DE TRANSITION ALIMENTAIRE (NOMBRE)	Facilitateur publique (2) Accompagnateur (2) Organismes de formation (2) et écoles hôtelières (2)	Facilitateur publique (2) Accompagnateur (2) Organismes de formation (2) et écoles hôtelières (0)
CONSOMMATEURS		
MANGEURS	Flexitarien (1) et végétarien (1)	Flexitarien (1) et végétarien (1)

4 - ANALYSE DU SYSTÈME

4.1 QUELQUES INDICATEURS SOCIO-ÉCONOMIQUES

« Depuis les humbles débuts des tavernes et des auberges de bord de route du Moyen Âge, en passant par l'ouverture du premier restaurant à la carte en France au XVIII^e siècle, jusqu'à l'industrie actuelle qui pèse plusieurs milliards de dollars dans le monde, le secteur de la restauration est devenu un facteur majeur de façonnement du monde dans lequel nous vivons ».²

En 2015, le secteur HoReCa wallon était caractérisé par près de 40 000 **postes de travail salarié** (incluant les indépendants) et environ 18 000 établissements. Les restaurants à service complet (brasseries, restaurants gastronomiques...) et les restaurants à service restreint (fast-food, friteries, snacks, take away...) représentaient respectivement 23% et 19 % des établissements HoReCa soit 42 % des établissements.³ La demande en restauration à service restreint (snacks, restauration rapide, ...) semble de plus en plus grande⁴ au détriment des restaurants à service complet. La même tendance à la hausse est notée pour les livraisons à domicile.

La **part de l'alimentation dans le budget des ménages a fortement diminué depuis les années 1980** mais la part du budget alloués à l'HoReCa a, elle, augmenté. En 2020, selon l'Iweps⁵, la part du budget wallon consacrée à l'alimentation et aux boissons non alcoolisées était de 14,5%; celle consacrée aux restaurants et hôtels était de 4,6%, celle pour les boissons alcoolisées et le tabac était de 5,5%.

² Source : <https://hospitalityinsights.ehl.edu/fr/le-secteur-de-la-restauration-acteurs-chiffres-et-tendances>

³ Source : SPW, [Analyse des gisements et des modes de collecte des déchets gérés par le secteur horeca en Wallonie \(2016-2017\)](#). Icedd

⁴ Sources : plusieurs articles dans la presse. Par exemple : RTL [« Les restaurants sont boudés : les clients privilégient de plus en plus les snacks et la restauration rapide. »](#) 14/02/2023

⁵ IWEps, [indicateur statistique](#), 2023

4.2 QUELLES SONT LES PRÉOCCUPATIONS CENTRALES DES RESTAURANTS RENCONTRÉS

La **rentabilité** est sans surprise un enjeu majeur pour les restaurants. La crise COVID et énergétique, l'inflation ont lourdement frappé le secteur de la restauration. La volatilité des prix est plus grande avec une hausse des prix de certains produits alimentaires (huile,...). Ils ne peuvent pas toujours répercuter ces augmentations sur le prix des plats par peur de perdre leurs clients ce qui diminue leurs marges bénéficiaires.

« L'augmentation du coût de l'énergie ça nous a impacté : la première année d'ouverture, on s'est pris une régularisation d'électricité de 6000€. C'était pas prévu dans le business plan. Ça fait un peu mal. »

« Notre objectif, c'est pas d'avoir 3000€ en poche mais, voilà avoir un truc correct par rapport aux heures qu'on fait. »

« Beaucoup de choses ont augmenté ces derniers temps. C'est dur entre les salaires, les loyers, l'énergie, les coûts des matières premières, les packagings, ... Nos marges deviennent de plus en plus petites. »

Certains restaurants (snacks en particulier) n'auraient pas encore retrouvé le **niveau de fréquentation** d'avant COVID parce que les gens ont changé leurs habitudes de consommation.

Les charges patronales et salariales sont parfois jugées trop élevées par rapport à d'autres secteurs. **La crise du personnel** s'est encore accentuée après le COVID où un pourcentage significatif de personnes ont décidé de quitter le secteur estimant les horaires trop contraignants. Beaucoup travaillent avec des étudiants ; ce qui n'est pas toujours simple à gérer vu leur disponibilité variable. Certains ont décidé de réduire le nombre de couverts et de restaurants qu'ils avaient pour limiter les charges liées aux personnels.

4.3 LES RESTAURANTS : ACTEURS IMPORTANTS POUR RÉDUIRE LES GES!

ALIMENTATION DURABLE : KEKSAKO ?

Un système alimentaire durable assure la sécurité alimentaire et nutritionnelle pour tous, sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales permettant aux générations futures d'assurer leur sécurité alimentaire et nutritionnelle. Ainsi, en s'inspirant de la définition de la FAO, l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, ces systèmes doivent :

1. Permettre la **protection de la biodiversité** et des écosystèmes ;

2. Être **accessibles** pour tous et culturellement acceptables ;

3. Être économiquement viables et rémunérer correctement et équitablement tous les travailleurs ;

4. Être sûrs, fournir des produits et des repas nutritionnellement adéquats et **bons pour la santé** ;

5. **Optimiser l'usage des ressources** naturelles et humaines, notamment en réduisant les pertes et les gaspillages.

L'HoReCa, et singulièrement la restauration, a un rôle clé à jouer dans la transition alimentaire et écologique. La figure 1 montre que l'empreinte carbone moyenne d'un·e Wallon·ne est d'environ 13 tonnes d'équivalent CO₂/an⁶. Sur ces 13 tonnes, 22,5% proviennent de notre alimentation incluant les étapes de production agricole, la transformation alimentaire, le commerce des biens alimentaires, la fabrication des emballages et la gestion des déchets, le transport et la réfrigération.

Une part, estimée à 700kg eq. CO₂/an/personne, provient de ce que le Wallon consomme dans l'Horeca (hotels, restaurants, cafés), soit 1/4 de notre alimentation totale. Notre empreinte carbone doit baisser en moyenne de 55% d'ici 2030.

6 Ce chiffre de 13 tonnes de CO₂-éq/pers/an date d'une étude réalisée en 2010 et n'inclut pas les biens et services qui ne sont pas payés par les consommateurs : investissements industriels, achats des pouvoirs publics (soins de santé, administration, enseignement, défense...). Si on ajoute ces éléments, l'empreinte est de 16 tonnes de CO₂-éq/pers/an.

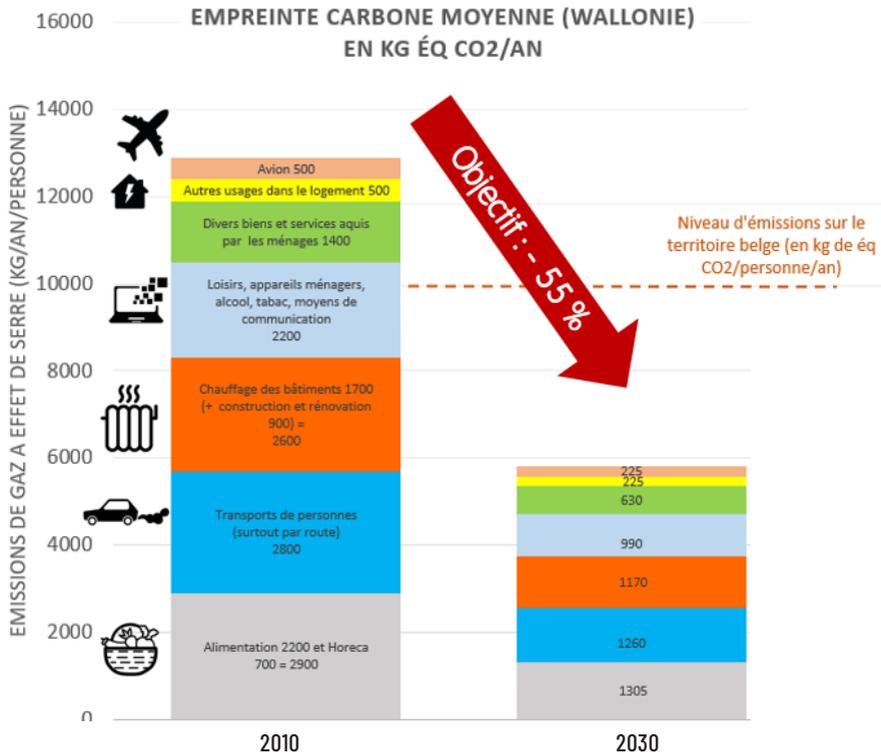


FIGURE 3 : Source : [Ecoconso](#), « Combien de CO₂ émettons-nous en Belgique ? » sur base de la [lettre d'information du GIEC wallon n°9](#).

Biowallonie, la structure d'encadrement du secteur bio en Wallonie, a estimé que 4 établissements sur 100 étaient engagés dans une démarche durable à Bruxelles et en Wallonie. Pour le seul critère bio, ce chiffre est estimé à 3/1000 restaurants. Le potentiel de transition pour ce secteur est donc important.

5 - ENJEUX ET LEVIERS PRIORITAIRES POUR RÉDUIRE LES GES

D'où proviennent les émissions de gaz à effet de serre (GES) dans ce secteur ? Quelles sont les défis ? Quelles sont les solutions possibles, celles mises en place par les acteurs de la restauration rencontrés et celles émergentes ? C'est ce que nous allons voir dans les parties suivantes.

Les restaurants ont différentes sources d'approvisionnement ; ils font donc partie d'un système plus large de production alimentaire, de transformation et de distribution.

5.1 ENJEU # 1 : LES MODES DE PRODUCTION, DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION

5.1.1 Quels sont les défis?

Depuis les années 50, notre système alimentaire en Europe s'est profondément industrialisé. Au niveau de la production, les rendements agricoles ont augmenté significativement jusqu'au début des années 2000 grâce à l'utilisation d'intrants chimiques. Depuis, ces rendements plafonnent voire diminuent. Les modes de productions industriels ont de lourds impacts environnementaux : érosion des sols, pollution des eaux par les pesticides, perte de biodiversité, émissions de GES. La **FIGURE 4** met en évidence les émissions de GES par secteur⁷.

⁷ Source : AWAC, [inventaires d'émissions de GES en 2021](#)

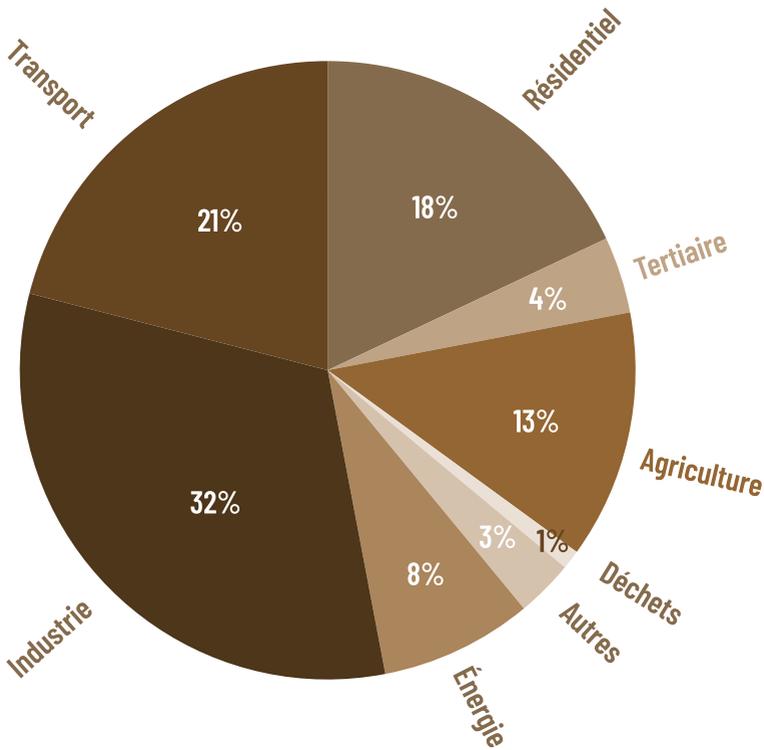


FIGURE 4: Répartition des émissions de GES par secteur en Wallonie en 2021
 (source AwAC) <https://awac.be/inventaires-demission/emission-de-ges/>

“Selon le réseau action climat et les données nationales françaises : « 84% des impacts écologiques de notre alimentation résultent de la manière dont les denrées alimentaires sont produites. »

L’impact du secteur de la restauration est dispatché sur différents secteurs : agriculture, industrie alimentaire, transports, déchets.

Une grande partie des émissions de notre alimentation résultent de la manière dont les denrées alimentaires sont produites. Ainsi selon [le réseau action climat](#), ce pourcentage est de 84% pour la France; les 16% restants sont imputables à la transformation alimentaire, le commerce des biens alimentaires, la fabrication des emballages et la gestion des déchets, le transport et la réfrigération.

L'agriculture est responsable de 3 types de GES :

- Le dioxyde de carbone (CO_2) qui provient de la consommation d'énergies fossiles sur les exploitations (engins, serres, ...). À cela il faut ajouter le CO_2 lié à la déforestation visant à étendre les surfaces cultivables en particulier les cultures de soja qui servent à nourrir notre bétail (non comptabilisé dans les 13%).
- Le protoxyde d'azote (N_2O), gaz près de 300 fois plus réchauffant que le CO_2 , qui provient de l'utilisation d'engrais azotés, de la décomposition des résidus de culture et des effluents d'élevage une fois répandus.
- Le méthane (CH_4) qui est issu de la fermentation entérique des ruminants et du stockage des effluents (fumier, etc).

“Les dérèglement climatiques contribuent également à la variation des prix des denrées alimentaires pour les restaurants et leurs clients”.

Les acteurs du système alimentaire, et au premier chef les agriculteurs sont également victimes de la crise climatique en Wallonie et ailleurs. Les phénomènes météorologiques extrêmes deviennent de plus en plus fréquents : longue période de sécheresse et de pluies en alternance pour ne citer qu'un exemple. Les dérèglements climatiques contribuent également à la variation des prix des denrées alimentaires pour les restaurants et toute la chaîne de valeur et... pour les mangeurs.

« Tout le monde va être impacté par les dérèglements climatiques y compris les secteurs touristiques et les restaurants. Comme beaucoup de gens, les restaurateurs ne font pas le lien entre l'économie et le climat. Ça reste abstrait et il y a peu d'anticipation. »

LE CAS DE L'EAU ...

L'impact environnemental de l'eau en bouteille est présent tout au long de sa chaîne (de l'extraction des matières premières jusqu'au traitement des déchets). Les émissions de CO₂ d'un litre d'eau en bouteille serait jusqu'à 2000 fois plus élevées que celles de l'eau du robinet. Selon les chiffres de la Fédération Royale de l'Industrie des Eaux et Boissons rafraichissantes (FIEB), le Belge consomme 130 litres d'eau en bouteille par an, se situant ainsi au troisième rang européen. Le marché de l'eau a augmenté de 20 % en 5 ans. Pourtant, l'eau du robinet est 150 fois à 200 fois moins chère que l'eau en bouteille et, d'après une étude de Test Achats, en Belgique l'eau du robinet serait, dans certains cas, plus saine que l'eau en bouteille. En outre,

si l'eau en bouteille est contrôlée par des organismes publics, ces contrôles sont moins stricts que pour l'eau du robinet qui est soumise à de multiples analyses en temps réels. Si vous voulez en savoir plus sur ces enjeux, vous pouvez consulter le dossier de Canopea [« Questions impertinentes sur les pesticides dans l'eau wallonne »](#).

Le marché de l'eau en bouteille est particulièrement florissant : au niveau mondial se vendent de l'ordre de 600 milliards de litres par an, pour 300 milliards de dollars.⁸

Dans le cadre d'un plan fédéral de lutte contre l'alcoolisme, le ministre de la Santé publique souhaite stimuler tous les établissements qui servent de l'alcool à fournir de l'eau gratuite d'ici 2025.

Quelles sont les difficultés et les contraintes du secteur ?

Les restaurants comme tous les différents maillons du système alimentaire ont rationnellement tout intérêt à se mobiliser pour réduire les émissions de GES notamment en achetant des produits alimentaires durables. Mais ce ne n'est pas si simple. Sur le terrain, différentes contraintes et difficultés ont été relevées.

« Le besoin d'un approvisionnement facile et régulier ». La plupart des restaurants font appel à des grossistes ou vont dans des supermarchés spécialisés dans la restauration. Ces distributeurs proposent des livraisons chaque

⁸ Sources: Bruno Parmentier, [On croit que la nourriture est chère. Commençons par boire de l'eau du robinet](#). CPCP, [L'eau en bouteille. Consommer à en perdre la raison](#). 2021.

jour, ce qui minimise le stockage. Ils apprécient des produits qui varient assez peu en termes de goût, de taille ou de calibre. La quantité de produits pour le restaurant doit être suffisante, et prévisibles. Certains apprécient avoir les produits qu'ils utilisent toute l'année.

« Le boucher, ou le grossiste en légumes, tu leur envoies un message à 10 heures du soir et le lendemain t'es livré à 10 heures du matin. C'est des machines de guerre. »

Avoir un approvisionnement aussi rodé est quasi impossible pour les coopératives. Ainsi elles ne peuvent pas livrer chaque jour. Leur force est de proposer des produits alimentaires de saison, plus rémunérateurs pour les producteurs, mais qui peuvent varier en termes de goût, de taille ou de calibre.

« La saisonnalité des légumes n'est pas une science exacte. Les tomates ça arrivent parfois en juin parfois début août, il faut donc s'adapter au rythme de la nature. »

Les exigences des restaurants sont vécues difficilement pour les producteurs ou les coopératives.

« Si les légumes ou les fruits ont pas le bon calibre, ils sont refusés. Alors qu'est-ce que le producteur fait après avec ça ? Il avait x kilos de carottes qu'il pensait vendre et elles ont été refusées parce qu'elles sont trop petites ou ce genre de bête truc. »

« Faire du fait maison prend davantage de temps et demande du personnel ». S'approvisionner auprès des producteurs ou d'une coopérative et faire soi-même peut être chronophage et plus fatiguant. Certains évoquent travailler jusqu'à 60 heures semaine.

Proposer des produits « tout faits » disponibles chez les distributeurs est vécu comme un gain de temps. Ils apprécient le côté pratique tout en étant apprécié par une certaine clientèle.

« L'accessibilité et la marge financière des produits ». Pour être rentable, les restaurants doivent jongler pour équilibrer leurs prix et en même temps, certains nous ont dit ne pas vouloir augmenter trop leurs prix de peur de perdre des clients. Les prix des produits labellisés de qualité différenciée (bios, équitable,...) et en circuits courts comparativement aux produits issus de l'agriculture conventionnelle sont souvent considérés comme un frein en particulier dans un contexte économique difficile.

« Je ne peux pas me permettre d'acheter du local sinon mes boulettes elles passent de 17,50 à 22 balles. On est en permanence en train de marcher sur des œufs et des fois rajouter du poids sur nos épaules fait que les œufs peuvent craquer. »

« Notre baguette artisanale, elle nous coûte deux fois plus cher. Donc y'a rien à faire, le surcoût on doit le répercuter sur le client sinon on perd notre culotte. »

L'actualité du début de l'année 2024 nous rappelle que rémunérer correctement les producteurs wallons est un enjeu important.

« Il existe une tension entre notre souhait de rémunérer correctement nos producteurs et le fait que les clients ne sont pas toujours prêts à payer un peu plus cher pour des produits de qualité. »

Les carafes d'eau gratuite restent absentes des tables d'une majorité des restaurants rencontrés. Ils évoquent le manque à gagner sur les bouteilles d'eau et la manutention pour les carafes.

« Les restaurants veulent satisfaire la demande de leur clientèle ». Certains pensent qu'ils ne peuvent pas se passer de certains produits sous peine de perdre leur clientèle. Ils pensent que la plupart des clients viennent avant tout au resto pour se faire plaisir, bien manger, passer un bon moment entre amis, ...

« Si on a du Coca dans nos frigos, c'est parce qu'on ne peut pas s'en passer. Ce n'est pas le produit qu'on a envie de mettre en avant dans notre image de produit sain et bio. Mais on est aussi une société qui doit dégager du bénéfice. »

« Les tomates cerises je vais pas les remplacer parce qu'une tomate cerise dans l'assiette c'est beau, ça le fait pour le client. »

« Parfois j'ai envie de faire taire cette petite voix qui me dit « prend le plat végé, c'est bon pour la planète ». J'ai juste envie de me faire plaisir... »

Certains consommateurs sont prêts à payer un peu plus cher pour une cuisine plus durable et choisissent leurs restaurants en fonction de ces critères. Le prix un peu plus élevé est plus facilement répercuté dans les gastros ou les restaurants hauts de gamme.

« Je préfère aller moins au resto mais aller dans des bons restos quitte à payer plus cher. Par contre, ce qui me gêne c'est le manque d'information. Il n'est pas facile de vérifier d'où viennent les produits proposés ... »

Il peut parfois être tentant pour certains restaurateurs de surfer sur la vague du durable mais sans s'engager vraiment. Les mangeurs qui sont sensibles à ces questions n'apprécient guère le greenwashing.

« J'ai été choqué lorsque j'ai appris que ce restaurant achetait des salades iceberg qui venaient d'Espagne... alors qu'il communique beaucoup sur le local... »

Par ailleurs, comme expliqué ci-dessous, acheter des produits locaux n'est pas une garantie de durabilité environnementale. Peu de restaurants en sont conscients.

5.1.2 Quelles sont les pistes ?

« En Occident, notre relation « simpliste » à la nature s'est construite sur ce concept de domination, qui nous donnait droit de vie et de mort. C'est dans cet environnement philosophique et éthique qu'est née l'agriculture moderne, avec en particulier les pesticides. (...) On peut donc, on doit, élargir notre vision et constater que dans la Nature, tout est affaire d'équilibre. Rien n'est là « par

hasard », tout a son utilité. Il faut réapprendre à raisonner global, systémique, écosystème, faire de la « politique » et non la « guerre » ! »⁹

De façon générale, c'est **notre rapport à la nature** qui devrait changer en passant d'une approche de domination et d'exploitation basée sur la chimie éradicatrice à une logique de gestion d'écosystèmes cultivés. En privilégiant les produits issus de l'agriculture durable comme l'agriculture biologique, l'**agroécologie¹⁰ et/ou locale et de saison**, le secteur de la restauration contribue au développement d'un modèle agricole plus durable, qui préserve la qualité des sols, de l'eau et de la biodiversité, qui réduit les intrants chimiques et qui favorise les circuits courts. Dans un monde de plus en plus mondialisé, le local permet aussi de favoriser le **lien social** en particulier entre les producteurs et les mangeurs. Le local permet également de garantir la traçabilité (en particulier en l'absence de label), la fraîcheur et la saisonnalité des produits ce qui est apprécié par les clients.

« L'utilisation du "local" a un impact environnemental significatif seulement s'il est couplé à des modes de production respectueux de l'environnement (ENCART 2). »

La **FIGURE 5** montre les écarts entre différents modes de production. La tomate fraîche locale de saison a un impact 2 fois moindre que la tomate de saison importée par camion, 7 fois moindre que la tomate locale hors saison cultivée sous serre chauffée et 66 fois moindre que la tomate importée par avion.

9 Source : Bruno, Parmentier, [« Pesticides : commencer par revoir notre vision de la place de l'homme dans le monde. »](#) ; www.nourrir-Manger.com

10 L'agroécologie offre un cadre de réflexion et d'action pour conduire le changement notamment en agriculture et vers un système alimentaire durable notamment en Wallonie. Elle repose sur 13 principes. Plus d'infos [ici](#) et [ici](#)

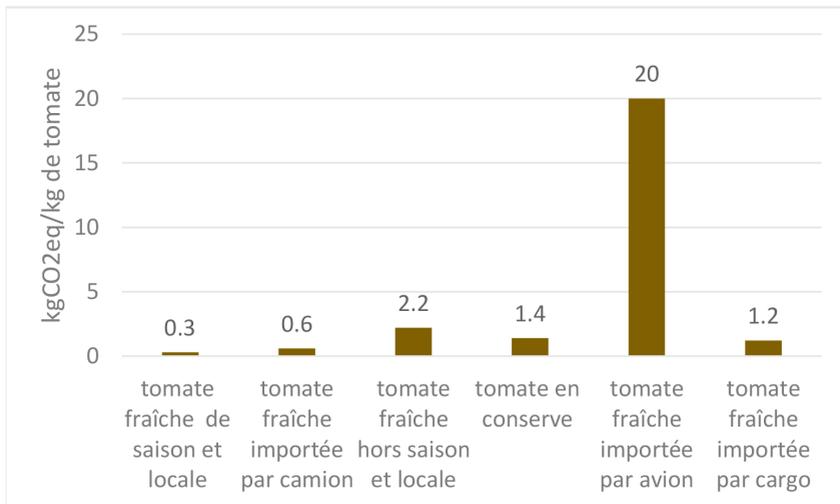


FIGURE 5 : comparaison de la quantité de CO₂ émis par type de tomate (chiffres issus du jeu carbonomètre / avenir climatique et basé sur les chiffres de l'ADEME- France).

LE LOCAL, BON POUR L'ENVIRONNEMENT ?

Le marché du « local » et des circuits courts est tendance en Wallonie et a connu une croissance ces dernières années. Précisons que le local se rapporte à l'origine géographique et que les circuits courts sont des modes de commercialisation qui tendent à rapprocher le producteur et le consommateur final en réduisant le nombre d'intermédiaires (marchés, coopératives, ventes à la ferme, ...). Si les atouts économiques, sociaux et éducatifs des circuits courts peuvent être nombreux, ils auront un

impact positif sur la biodiversité, l'état des sols ou la lutte contre l'érosion si leur mise en place est couplée à 1) des pratiques agricoles durables (comme l'agroécologie ou agriculture biologique), 2) des changements de régimes alimentaires avec davantage de produits végétaux et 3) la réduction des pertes et gaspillages alimentaires. (source : [La plateforme wallonne pour le GIEC](#), groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat)

5.1.3 Que font les restaurateurs interviewés et qu'est-ce qui les motive ?

L'approche la plus fréquemment mentionnée et utilisée par les 20 restaurants contactés pour être plus durable est d'aller vers les produits locaux peu transformés ou des produits « de bouche ». Les restaurants communiquent abondamment sur ce critère via leur site internet, un petit peu moins sur le critère de saison et nettement moins sur le critère « bio » (voir **TABLEAU 1**).

En termes d'approvisionnement, plusieurs stratégies sont utilisées : la plupart des restaurants namurois s'approvisionnent auprès **de grossistes spécialisés** (en légumes, en viande, ...). Certains des restaurants rencontrés achètent préférentiellement des produits de saison, peu transformés, parfois locaux et parfois bio chez ces grossistes ou se tournent vers des sous-traitants pour certains produits transformés (le pain par exemple) qu'ils savent artisanaux ou bios grâce à un cahier des charges.

Ce type d'approvisionnement est privilégié parce que les coûts par produit sont estimés moins élevés et parce que la logistique est plus facile (livraison quotidienne par les grossistes pour avoir des produits frais et éviter le stockage ; limitation du nombre de lieux d'achats...).

Certains restos **agrémentent leur carte de quelques produits locaux** issus de petits producteurs ou d'une coopérative qui les livrent deux fois par semaine. Les produits sont souvent des produits secs ou des boissons, certaines pièces de viande et des fromages. Ils rendent ces produits **visibles sur leur carte** car leurs clients sont demandeurs de ce type de produits.

« Moi je prends le jambonneau de la coopérative, c'est un produit de super qualité. Je le paie un peu plus cher et le client est d'accord de le payer un peu plus cher aussi car il sait que ça vient de là car je le mets sur mon menu. Ça fait aussi de la pub à la coopérative. »

Certains des petits restos ou les gastros rencontrés s'approvisionnent principalement **auprès de coopératives de producteurs ou d'un nombre**

limité de producteurs avec qui ils ont des liens privilégiés. En général, ce sont eux qui se déplacent **à la coopérative** pour acheter les produits.

Ces restaurants ont **peu de plats à la carte**. Ils apprécient utiliser les produits disponibles en saison et localement comme **contrainte créative** pour créer leur **menu qui varie** de semaine en semaine (ou toutes les deux semaines). Ils semblent davantage travailler **en réseau** pour se donner des filons sur les (petits) producteurs locaux.

« On a une très petite carte fixe qui nous permet de mettre beaucoup de suggestions et de travailler avec des produits de saison. »

Certains gastros ont leur **propre potager ou un jardinier** avec qui ils discutent et font des plants de cultures voire cuisinent des plantes sauvages.

Une chaîne de restos a mis en place une plateforme **logistique** où tous les produits des fournisseurs arrivent et sont cuisinés avant d'être dispatchés dans les différents restaurants.

En termes **de boissons**, certains n'ont pas de Coca ou autres limonades « industrielles » et offrent uniquement des alternatives locales et artisanales. D'autres proposent les deux par peur de perdre des clients. Certains proposent de l'eau du robinet filtrée payante dans des bouteilles floquées avec leur logo.

« On ne travaille pas à la bouteille d'eau on travaille au forfait. En fait c'est de l'eau du robinet filtrée. Le client peut l'avoir plate ou pétillante. Il y a pas mal de restaurateurs qui le font. C'est plus facile pour la gestion des stocks. »

Pourquoi le font-ils ?

Ils veulent **soutenir un autre modèle** agricole (sans pesticides, petites exploitations, ...) et une économie locale voire tendre vers une **autonomie** alimentaire. Ils apprécient le **goût des produits** frais (et non transformés), connaître leur origine et être en contact avec les producteurs pour échanger. Ils ont du **plaisir à cuisiner** du "fait maison". Par conviction, ils veulent contribuer à la durabilité environnementale et travailler en harmonie avec

la nature, **les saisons**. Ils aiment **sensibiliser** leurs clients à des produits locaux et de saison ou cherchent à s'adapter à une clientèle demanderesse.

« On rencontre de chouettes personnes avec les producteurs ; dans la grande surface y'a pas cet aspect échange. Et on fait découvrir des bons produits aux clients. »

*« Moi ça m'intéressait pas d'ouvrir un snack où je déballe des boîtes.
90% des choses qui sont mises dans les sandwichs sont faites maison.
Si je compte mes heures de travail, je suis moins bien payé
mais j'y trouve plus de sens. »*

*« Je suis une éco-anxieuse de fou c'est aussi pour ça que j'ai créé
mon restaurant et j'essaie d'être le plus clean possible. »*

*« Ma vision de la cuisine c'est travailler en harmonie avec la nature,
avec les saisons et travailler en adéquation avec les maraîchers
et les producteurs. Et de trouver une symbiose avec tout ça pour créer
des menus et les proposer à des clients. »*

*« J'aime bien sensibiliser les gens. Je suis assez stricte sur le processus et la
saisonnalité. Que les gens remarquent qu'on met pas des tomates sur les salades
toute l'année et qu'on n'a pas de salade toute l'année d'ailleurs. »*

Les grossistes cherchent aussi à renforcer leur offre en produits locaux car notamment à Namur, la demande est croissante contrairement à la demande en produits bio.

5.1.4 Quelles perspectives pour les labels ou autres étoiles vertes ?

L'agriculture bio est-elle meilleure pour le climat ?

Le sujet est complexe et sensible et là encore nous manquons de données wallonnes. [Des études récentes](#) françaises indiquent cependant que les émissions de peroxyde d'azote sont inférieures de 40% à celles des exploitations conventionnelles, ou 27% de moins par unité produite compte-tenu des baisses de rendement. Les émissions de dioxyde de carbone en

systèmes grandes cultures bio sont inférieures de 48% à 66% à celles des exploitations conventionnelles, en raison de l'absence de fertilisation minérale ([Guide FNAB Bio et Climat](#)). De plus, les baisses de rendement sont à relativiser. Le [Rodale Institute](#) de Pennsylvanie, qui conduit des [études comparatives](#) bio-conventionnel depuis plus de 40 ans, en conclut qu'après une période de transition, les systèmes grandes cultures bio sont compétitifs avec les systèmes conventionnels, et peuvent même être jusqu'à 40% plus productifs en période de sécheresse.

La plupart des restaurants et fournisseurs interviewés ne sont **pas très enthousiastes vis à vis des labels**. Sur les 20 restos contactés, 2 communiquent sur le label bio. Certains sont carrément méfiants ou estiment que leurs clients sont davantage demandeurs de producteurs près de chez eux. Quand ils achètent des produits bio, leur motivation tourne autour de la santé.

« Nous c'est du belge de saison, des maraichers qui respectent la saisonnalité. Ils ne sont pas forcément bio car ils n'ont pas envie de payer le label. Et moi je préfère acheter un produit qui soit pas bio et qui vient d'à côté plutôt qu'un truc bio qui vient d'Espagne... »

« La plupart de nos clients, le bio, ils s'en fichent, ils sont plus sensibles au local. »

« Le bio en grosse quantité comme nous on vend, j'y crois pas. On ne pourrait pas avoir du bio local uniquement ... Et du bio d'Espagne, je ne trouve pas ça mieux... »

« On devrait mettre sur le paquet "avec pesticides" plutôt que mettre un label bio. »

« Les fraises ce n'est pas clair. J'ai appris que même en bio il nettoyait quand même le sol avec du glyphosate avant. »

Il est intéressant de mettre ces affirmations des restaurants en perspective avec [une étude de 2023 de l'APAQW](#) qui indique que 52% des belges sont intéressés par les produits bio. Les bruxellois, les gros consomma-

teurs de bio, les flexitariens, les classes sociales supérieures ainsi que les 25-34 ans sont les plus intéressés.

Les restaurants gastronomiques interviewés nous ont dit vouloir se détacher des labellisations traditionnelles des restaurants.

« Mon partenaire et moi on a travaillé dans des grosses maisons on veut se détacher de l'image guindée des étoiles, vertes ou autres. Ici, on fait de la gastronomie mais de la gastronomie décontractée. On s'amuse. »

Un autre était peu favorable au label "table du terroir" jugeant les critères pas suffisamment stricts en comparaison à l'effort qu'il fait dans son propre restaurant.

« Tant qu'il y a quelques trucs locaux, tu peux avoir le label même si le reste vient de chez [nom d'un grossiste] alors que nous on est à 95% local et on va avoir le même macaron que lui et on va payer pareil. »

A contrario, les acteurs soutenant la transition alimentaire bien que conscient de ses limites, sont souvent favorables à ce label table du terroir car ils pensent que cela peut créer une émulation positive.

Le label écotable en France, le label "cantine durable" ou le label "good food" ont été cités par plusieurs acteurs comme des initiatives inspirantes et qui devraient être facilement transposables en Wallonie. Le label est également apprécié par certains consommateurs qui y voient une garantie de transparence en matière de durabilité.

LE SAVIEZ VOUS?

- En France, il existe [le label écotable](#) multi-critères pour accompagner spécifiquement les restaurants dans leur démarche écologique.

- Ils ont une plateforme de mesure d'impact, un annuaire de fournisseurs engagés et des ressources pédagogiques pour aider les professionnels de

la restauration à réduire leur empreinte carbone.

- En Wallonie, il existe [le label table du terroir](#) proposé par l'APAQW qui récompense les restaurateurs qui mettent à l'honneur des produits locaux.

- Michelin a développé un [label "étoile verte"](#) pour les restaurants plus gastronomiques.

- En Wallonie, l'asbl Manger demain accompagne les cantines de collectivité

dans le cadre du [green-deal cantines durable](#) et leur délivre un label avec plusieurs niveaux. Ce label pourrait être adapté aux restaurants.

- Un [nouveau hub logistique sera opérationnel](#) à Namur fin 2024 en particulier pour renforcer les circuits courts en B to B.

- Il existe une [plateforme](#) qui répertorie les restaurants qui proposent des carafes d'eau gratuites.

5.2 ENJEU # 2 : LE CONTENU DE L'ASSIETTE

5.2.1 Quels sont les défis ?

« La transformation vers une alimentation saine d'ici 2050 nécessitera d'importants changements dans nos régimes alimentaires. La consommation mondiale de fruits, légumes, noix et légumineuses devra doubler et la consommation d'aliments tels que la viande rouge et le sucre devra être réduite de plus de 50%. Une alimentation riche en plantes et contenant moins d'aliments d'origine animale confère de nombreux avantages à la fois pour la santé et pour l'environnement. »

Professeur W Willet, Harvard TH Chan School of Public Health. (Président de la commission EAT-lancet)

« Les aliments végétaux tendent à être bons à la fois pour la santé des gens et celle de la planète et sont donc à privilégier. »

Tous les aliments présents dans nos assiettes n'ont pas la même empreinte carbone ni le même impact sur notre santé ! Une étude de la commission EAT du Lancet réalisée en 2019 a croisé les **impacts environnementaux et nutritionnels de différents produits (FIGURE 6)** La surconsommation de viande transformée et dans une moindre mesure de viande rouge (en brun foncé) augmentent les risques sur la santé et l'environnement. À l'inverse,

les **aliments végétaux** (en brun clair) comme les céréales, les fruits et légumes tendent à être bons à la fois pour la santé des gens et celle de la planète et sont donc à privilégier.

IMPACT SUR LA SANTÉ ET L'ENVIRONNEMENT DE DIVERSES DENRÉES ALIMENTAIRES

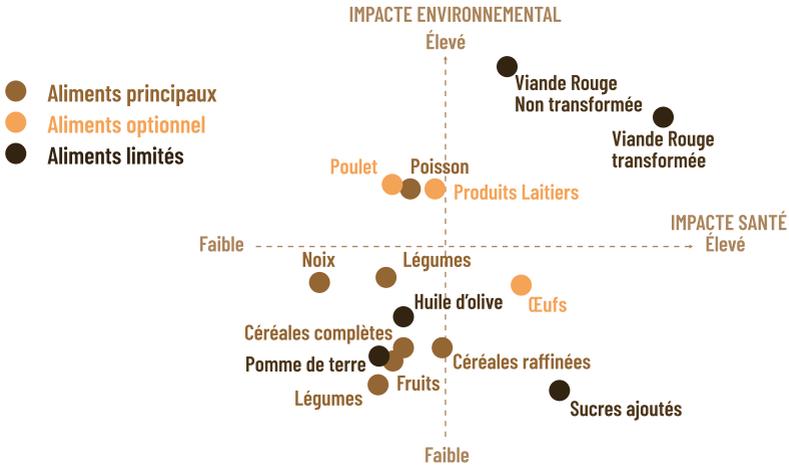


FIGURE 6 : Impacts environnemental et santé de différents aliments, 2019

(Sources : Clark et al. [Multiple health and environmental impacts of food](#) ; et site de Docteur coquelicot, [Quelle alimentation pour nourrir 10 milliards de personnes au sein de notre \(petite\) planète ?](#), 2021)

Que mange le belge ?

La dernière [enquête nationale](#) de consommation alimentaire¹¹ – qui a lieu tous les 10 ans – remonte à 2014-2015. Celle-ci indique que le belge moyen consomme beaucoup **trop peu de légumes** par rapport aux recommandations nutritionnelles (160g au lieu de 300g/jour), trop peu de noix et graines (5 grammes au lieu de 15-25 grammes par jour) et trop peu de protéines végétales (13 grammes au lieu de 70 grammes/jour). Le Belge

¹¹ Ces données officielles de consommation sont basées sur des enquêtes effectives de relevés de consommation auprès de 3 200 personnes. Pour évaluer la consommation entre 2 enquêtes, les quantités de viande consommées sont estimées en tenant compte de la quantité de viande mise sur le marché national (production nationale, plus les importations et moins les exportations). On appelle cela la [consommation apparente](#).

consomme également trop peu de poisson et de produits laitiers selon les recommandations nutritionnelles. Cependant leurs consommations ont un impact sur l'environnement assez important (espèces menacées pour les poissons, pollutions liées à l'élevage, ...). À l'inverse, la consommation de viande et de produits à base de viande est **plus du double des quantités préconisées** dans le régime santé planétaire. Précisons que ces valeurs moyennes ne reflètent pas les disparités en termes de genre, d'âge et de niveaux socio-économiques.

Certaines enquêtes indiquent une certaine **préoccupation pour la durabilité** dans le chef des consommateurs. Un mouvement existe vers un régime plus végétal. Ainsi, une étude menée par iVOX à la demande de l'asbl EVA en 2022, indique que le nombre de flexitariens est en augmentation : 28 % mangent végétariens au moins 3 jours par semaine. En 2020, ce chiffre était de 25 % et en 2016 de 13 %. Le nombre de Belges qui mangent de la viande et du poisson tous les jours continue également de diminuer. 4 mangeurs de viande sur 10 souhaitent manger moins de viande à l'avenir.

À l'heure de la numérisation, des médias sociaux et d'une conscience écologique croissante, le comportement des consommateurs varie très rapidement. De nombreux convives deviennent également plus conscients de l'impact de ce qu'ils mangent sur leur santé et cherchent des menus avec des propositions végétariennes, végétaliennes, sans OGM, sans gluten et sans produits laitiers, etc.

Quelles sont les difficultés?

“Les restaurants n'ont pas toujours les connaissances, ni le temps de se former”. Les restaurants ne sont **pas assez sensibilisés** à ces enjeux ou n'ont pas forcément le **savoir-faire** pour proposer de nouveaux plats ou menus plus végétaux.

« Dans certains restos, on vend des pâtes au saumon comme options végétariennes. Ça prouve qu'il y a un manque de connaissance de la thématique et ça me freine. »

*« On essaie d'allier le côté vegan et le côté gourmand,
mais c'est pas toujours évident. »*

Certains vivent encore trop ces nouvelles tendances de menus ou plats plus végétaux comme une **contrainte**.

*« Les végétariens qui mangent des avocats qui viennent de bien loin
et qui sont produits de manière non durable et qui prennent
3 fois l'avion sur l'année... Ca m'énerve ! »*

*« Ce n'est pas encore une habitude installée mais il faut avoir une solution végé
sur la carte. Ils achètent des steaks tout faits qui ressemblent à la viande mais
souvent les végétariens, ils aiment plus les produits frais qu'on travaille. »*

Contrairement à ce qu'on entend souvent, plusieurs nous ont dit que les plats végétariens ne sont pas moins chers que ceux contenant de la viande car ils nécessitent souvent davantage de temps pour les cuisiner et les produits de base ne sont pas nécessairement moins chers (graines, noix, ...).

« Les restaurants veulent satisfaire la demande de leur clientèle ». La peur de ne pas répondre aux attentes des clients est à nouveau bien présente. Une certaine clientèle en particulier masculine s'attend à avoir une pièce de viande plus importante ou plus de choix de viande dans les menus.

*« En fait il n'y a pas beaucoup de restaurants 100 % gastronomiques végétariens.
Si je fais ça à Namur, je peux fermer boutique. »*

*« La Wallonie est une terre d'élevage ; il y a donc un enjeu économique important !
Et puis la viande reste un marqueur culturel important pour les Wallons, surtout
quand on va au restaurant. »*

Ce qui satisfait les uns, ne satisfait pas les autres. Favoriser l'inclusion est une démarche appréciée par les clients.

*« Les meilleurs restos, sont ceux qui proposent 3 entrées et 3 plats végé, viande
et poisson. On cherche l'ouverture d'esprit du restaurateur, qui montre que tout*

le monde est bienvenu, et qu'ils sont tolérants. Les flamands sont en général plus ouverts là-dessus ... »

« Ce qui me déprime vraiment, ce sont les brasseries qui se disent durables mais qui n'ont aucune option végétarienne. »

“Les contraintes en cuisine et le gaspillage alimentaire”. Plusieurs restaurants constatent que s'il y a trop de légumes dans l'assiette, certains clients ne mangent pas tout et faire au cas par cas est difficile à gérer pour eux.

« Ce sont les petits mangeurs qui nous font jeter. Et ce sont principalement des crudités. La cuisine a donc réduit les crudités dans certains plats. »

« On a déjà envisagé de faire un gros mangeur et petit mangeur avec une différence de prix. Mais si tu dois leur faire un steak de 150g et que t'as des pièces de 250g c'est difficile à gérer. »

5.2.2 Quelles sont les pistes ?

Réduire la part de viande, de poisson et de produits animaux (produits laitiers, œufs, etc) dans les menus des restaurants est un des leviers les plus puissants pour diminuer son empreinte carbone, sa consommation d'eau et ses déchets.

L'idée est donc d'équilibrer mieux les menus et les assiettes : augmenter les portions de produits végétaux et **diminuer les portions de viande, insérer des menus végétariens, varier les sources de protéines**. On fait la part belle aux fruits et légumes locaux et de saison, aux céréales complètes, aux légumineuses et aux fruits à coque (noix, amandes, cajou...).

En outre, une alimentation plus végétale présente des bénéfices pour la santé humaine, en prévenant certaines maladies chroniques comme le diabète, l'obésité ou les maladies cardiovasculaires. L'HoReCa peut donc valoriser ses menus plus végétaux en mettant en avant ses qualités gustatives, nutritionnelles et environnementales.

LE RÉGIME DURABLE ET SAIN

La commission EAT¹² en collaboration avec le journal The Lancet a publié un [rapport](#) qui identifie le « **Planetary Health Diet** », (le régime durable et sain), c'est-à-dire un régime qui permettrait de nourrir une population future de 10 milliards de personnes de façon saine et en respectant les frontières planétaires.

Selon ces scientifiques, le "régime durable et sain" consiste en un régime **flexitarien**, essentiellement à base de plantes, favorisant la consommation de fruits, légumes, noix et légumineuses aux côtés de petites portions de viande et de produits laitiers (**FIGURE 2**).

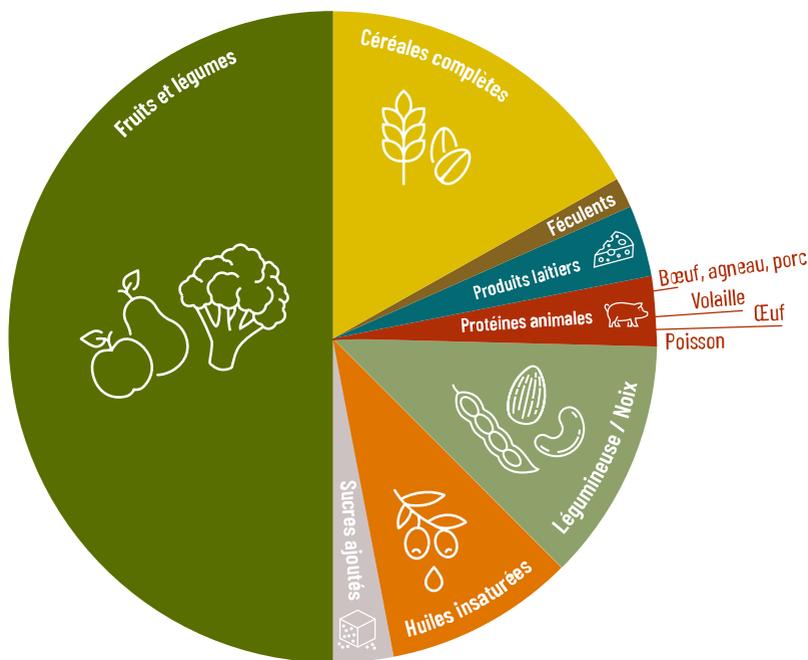


FIGURE 8 : [Eat-Lancet](#), Assiette santé planétaire selon la commission « *Food in The Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on Healthy Diets From Sustainable Food Systems* ». 2019
(Les fruits et légumes sont exprimées en volume, et le reste en calories)

12 <https://www.canopea.be/cache-cache-tofu-au-salon-international-de-lagriculture-re/#easy-footnote-bottom-3-95631>

Certains pays voisins comme les Pays-Bas ont déjà anticipé cet aspect et Amsterdam a annoncé vouloir rendre le régime de ses concitoyens à 50% végétal d'ici 2030.

5.2.3 Que font les restaurateurs rencontrés et qu'est-ce qui les motive ?

Les motivations évoquées par les restaurants sont diverses : le **chef** est parfois lui-même végétarien. Ils veulent agir pour **l'environnement** ou pour **le bien-être animal** grâce à leur cuisine. Ils sont convaincus que les légumes sont une source de **plaisir** incroyable. Ils veulent s'appuyer sur une **tendance générale chez leurs clients** souvent intéressés par des plats sains ou durables et qui se fidélisent parce qu'ils proposent ce genre de plats.

Parmi les restaurants rencontrés, la plupart proposent des plats végétariens ou véganes en **proportions variables**. Deux proposent des plats végétariens ou véganes uniquement.

« Nous on a 40% de plats végété qui partent. C'est énorme. Le burger végétarien de notre fournisseur local est notre première vente en plat végété. »

Ils équilibrent leur menu en proposant la moitié voire les $\frac{3}{4}$ des plats avec du végétal ou ils proposent des plats avec de la viande mais en mettant un grammage moins important.

« Pour le moment on fait des petits feuilletés d'agneaux, avec une crème d'épinards avec des accompagnements très jolis. Dans l'assiette, il y a 50 grammes de viande, mais la présentation, l'ensemble fait que t'as plus faim. »

Selon certains restaurants, il existe une tendance chez les jeunes chefs pour cuisiner davantage de végétal.

« On a tendance à délaisser la viande au profit des légumes. Sur un menu 4 services, je fais souvent 3 plats de légumes et un plat de viande ou de poisson. »

L'offre en menus et plats végétariens commence à émerger dans les restaurants namurois. Les mangeurs végétariens trouvent davantage une offre dans les restaurants d'origine étrangère qui ont une certaine tradition du végétarien (indien, asiatique, oriental, ...). Les restaurants dits « du terroir », même « durables », proposent peu de plats végétariens.

LE SAVIEZ VOUS ?

- Sur le site [bon pour le climat](#), destiné aux professionnels de la restauration, vous trouverez une liste de recettes de plats classés par mois et leur empreinte carbone. Ces recettes font la part belle au végétal.

- Sur le même site, [un éco-calculateur](#) vous permet de calculer l'impact environnemental et social de vos recettes.

5.3 ENJEU # 3 LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LES DÉCHETS

5.3.1 Quels sont les défis ?

« En matière de gaspillage alimentaire et d'émissions de gaz à effet de serre, toute la chaîne est concernée, du champ et de la mer à l'usine, au transport, et au supermarché, et de notre cuisine à celle des restaurants. Il y a donc d'énormes marges de progrès à tous les niveaux, et il faut tout mobiliser : la volonté politique, la créativité sociale et la science, pour s'améliorer en la matière¹³. »

Aujourd'hui, chez nous, **240 kg de nourriture** par personne et par an finissent à la poubelle. 1/3 de ce gaspillage se fait à la production à cause du calibrage des fruits et légumes ; 1/3 se fait lors de l'industrialisation et de la commercialisation et 1/3 au niveau de la consommation dans les restaurants et à domicile.

13 Bruno Parmentier, Nourrir-manger, [le rôle ambigu du progrès technique en matière "d'alimentation"](#)

Selon l'agence Européenne pour l'Environnement, le gaspillage alimentaire généré par le secteur de la restauration commerciale s'élèverait à **14% de l'ensemble des sources** de gaspillage en Europe (contre 42% pour les ménages, et 39% au sein des entreprises de transformation¹⁴).

Selon une étude réalisée par l'ICEDD et BIOWALLONIE pour le SPW¹⁵, le secteur HoReCa génère des déchets estimés approximativement à 90 000 tonnes par an en Wallonie dont environ 10 % proviennent du gaspillage alimentaire, soit environ 9000 tonnes. Environ 70 % du gaspillage sont générés par les restaurants à services complets et restreints.

Les causes des pertes alimentaires les plus souvent citées sont, dans l'ordre, les restes dans les assiettes (portions trop grandes, inadéquation avec le goût et/ou l'appétit du client,...), les excédents de préparation (non servis et non récupérables) et la gestion des stocks (produits périmés).

Toujours selon cette étude, pour le secteur de la restauration et des fast food, il serait possible de **baisser son taux de gaspillage** entre 27 et 93 % ce qui pourrait représenter un gain financier de plus de 10 000€ annuellement pour un établissement.

Quelles sont les contraintes et difficultés du secteur ?

« *Les habitudes de travail et la fréquentation variable* ». Les restaurateurs n'ont pas forcément l'habitude de cuisiner l'ensemble du produit (fanons de légumes, abats, morceaux moins « nobles », ...). Ceci crée du gaspillage du côté des restaurants mais également potentiellement du côté des éleveurs notamment en bio parce qu'ils ne peuvent valoriser toute la carcasse de l'animal (demande exclusive de souris d'agneaux par exemple, difficultés à cuisiner les abats, etc).

¹⁴ What are the sources of food waste in Europe? European Environment Agency (2016). source [Gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale, quelles solutions pour la valorisation des déchets?](#)

¹⁵ SPW, [Pertes alimentaires_HORECA2016_2017_rapport de synthèse_20171016](#)

Certains restaurants n'ont pas forcément le temps ni les ressources pour optimiser finement leurs stocks.

« Gérer un restaurant avec moins d'emballages est difficile ». Diverses raisons peuvent l'expliquer : les contrôles d'hygiène, le vrac est inexistant pour certains produits, les alternatives sont plus chères, les filières de recyclage n'existent pas ou le client ne s'y retrouve pas et se plaint, voire les travailleurs ne sont pas contents.

« Nous avons arrêté d'abord les couverts en féculé de maïs car on s'est rendu compte que l'impact environnemental était finalement plus élevé faute de filière de compostage, ensuite les couverts en bois et les emballages en papier pour les sandwichs car les clients n'étaient pas contents et l'attractivité des produits a diminué. »

« Nous avons essayé de remplacer certains gobelets par des verres mais les clients les volent et cela créent des difficultés de manutention : le personnel se plaint car les charges sont nettement plus lourdes. »

« La peur de décevoir leur clientèle ». Les restaurants n'aiment pas beaucoup être en rupture de stock ; ils ont peur que ça renvoie une mauvaise image de leur restaurant.

« On ne peut pas se permettre d'avoir un frigo vide à 15h, si on ne prend pas de risques, on ne fait pas de chiffres. »

Il existe aussi une croyance de la part de certains restaurants et clients qu'il faut une assiette bien remplie pour en avoir pour son argent. Une étude a montré que la taille d'une portion au restaurant est jusqu'à 2,5 fois plus grande qu'une portion normale « à la maison ».

« Les contraintes liés au recyclage ». Une large partie des restaurants rencontrés ne trient pas aujourd'hui et jettent tout dans la même poubelle (sacs ou conteneurs). La législation et le prix liés au tri et au compostage sont des freins qui ont été évoqués.

« J'aimerais bien faire un compost mais je pense que je n'ai pas le droit ; il y a des législations autour des composts par rapport aux nuisibles à Namur ».

« Je m'étais renseigné pour trier mes déchets et ils [une grosse firme qui gère les déchets de la restauration] me l'ont déconseillé parce que ça allait me coûter plus cher que de mettre tout dans la même poubelle »

5.3.2 Quelles sont les pistes ?

La réduction du gaspillage alimentaire et la gestion des déchets sont donc des leviers importants pour réduire les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation. L'échelle de Lansik est un cadre très intéressant qui permet d'aiguiller l'action.



FIGURE 9 : Échelle de Lansik

Pour les restaurants, la prévention consistera par exemple à optimiser les stocks, à adapter les portions aux besoins des clients, en évitant les emballages. Ils soutiendront la réutilisation en proposant des Rest-O-pack (doggy bags) ou des solutions de don. Le compostage des invendus est une solution de recyclage. L'incinération et la mise en décharge sont des solutions de derniers recours.

LA QUESTION DES EMBALLAGES : UNE QUESTION COMPLEXE

Face aux pressions liées à l'urgence environnementale, l'industrie alimentaire dans son ensemble réfléchit à ses pratiques en matière d'emballage. Ainsi certains se tournent vers des alternatives en papier, ou en matière biodégradable (cellulose) voire tentent de passer au vrac et aux emballages réutilisables. Le sujet est particulièrement complexe et questionne les fonctionnalités même de nos emballages et nos paradoxes de consommateurs. « *Les emballages nous sont en réalité imposés par nos modes de consommation. Ils sont une réponse à un certain nombre de fonctions : protection, conservation, information, sécurité alimentaire, ... (...)* L'emballage ne fait pas sa révolution : il suit nos modes de consommation qui doivent changer radicalement. Il faut challenger le conditionnement lui-même » explique Arnaud Le Berrigaud, [expert en emballage](#). Plus on apporte de fonctionnalité au consommateur (bec verseur avec de l'aluminium, Tetra Pak avec un bouchon en plastique, ...), plus il

est complexe de produire et de recycler. Il est d'abord nécessaire de chercher à simplifier au maximum pour sortir de l'emballage complexe. Remplacer le plastique par le carton ou le verre ? Cela déplace le problème car on peut se retrouver avec des emballages beaucoup plus lourds avec une empreinte environnementale pire qu'avec le plastique. Un exemple emblématique : celui de la paille. Ne faudrait-il pas plutôt la supprimer plutôt que de proposer des alternatives qui ne servent (globalement) à rien !

Le challenge de l'innovation c'est donc de penser un produit qui ne nécessiterait pas d'emballage !

Enfin, sans minimiser cet enjeu, n'oublions pas que comme le précise l'expert en emballage, « *quand on regarde une analyse de cycle de vie complète pour les produits alimentaires (sauf pour les bouteilles d'eau), l'emballage c'est entre 5 et 9 %. Pour l'environnement, c'est surtout ce qu'il y a l'intérieur qu'il va falloir modifier* ».

5.3.3 Que font les restaurateurs interviewés et qu'est ce qui les motive ?

Pour réduire le gaspillage alimentaire

Pour des raisons évidentes d'économie, les restos essaient au mieux de **gérer leur stock** en essayant de s'adapter à la demande de leur clientèle. Certains font des simulations et utilisent des outils informatiques.

« Nous faisons des analyses toutes les semaines et tous les mois pour essayer de réduire un maximum les pertes. »

Une autre stratégie est **d'éviter le stock** en allant quotidiennement faire ses courses ou en se faisant livrer chaque jour des produits frais par le grossiste parfois en petites quantités.

« J'ai pas de chambre froide, juste un petit frigo. Donc je vais faire mes courses tous les jours, je le fais pour éviter le gaspillage. »

Dans le même esprit, certains proposent aussi **peu de plats à la carte** (2 ou 3 entrées, plats, desserts).

La **valorisation de l'ensemble du produit** (épluchures, fanes, etc) est une démarche utilisée par les restaurants gastronomiques. Elle semble rester encore minoritaire dans les autres restaurants.

De façon marginale, des **plats « petits et gros mangeurs »** sont proposés avec un prix différent. Un restaurant nous a dit proposé ces plats en self-service en proposant au client de se servir une fois et en **communiquant autour du gaspillage**. Une stratégie alternative est de **faire payer** un supplément pour le gaspillage dans les self-services.

Il est intéressant de constater qu'en s'approvisionnant en **circuits courts**, les cuisiniers donnent plus d'attention aux produits et aux fournisseurs et

semblent faire davantage attention au gaspillage. En réduisant les chaînes alimentaires, le gaspillage pourrait aussi être réduit¹⁶.

S'ils ont l'espace, les restaurants **congèlent les restes**, utilisent des **techniques de conservation**, comme la lactofermentation intéressante pour augmenter la durée de vie de produits comme les légumes.

Le **resto-0-pack** est proposée dans la majorité des restaurants interviewées (parfois avec un petit supplément pour la boîte). Cette attitude semble être acceptée par [une majorité de wallons qui en font la demande](#).

Certains se tournent vers des services comme « **Too good to go** » pour revendre leur reste à faible prix touchant ainsi une autre clientèle ou font des dons à des associations caritatives. Certains nous ont dit être **intéressés par la mise en place de filières de réutilisation** du pain (pour faire de la chapelure) ou du marc de café par exemple (pour la culture de champignons comme cela existe à Bruxelles).

Certains (petits) restaurants ont des filons personnels et **déposent leurs déchets** chez un agriculteur qui a des poules ou fait un compost.

Le fait d'avoir une **stratégie collective obligatoire de tri** des matières organiques dans un lieu (comme dans certains centres commerciaux) obligent les restaurants à le faire.

Pour réduire les déchets d'emballage

Pour les snacks, **faire payer les sacs aux clients** diminue leur utilisation. Certains en ont fait leur cheval de bataille et cherchent à acheter des produits en vrac ou à trouver la meilleure alternative pour les couverts ou les récipients ou gobelets : bois ou cellulose ou verres plutôt que plastic.

16 Ten Hoorn, Juliette. Gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration commerciale : quelles solutions pour la valorisation des déchets?. Louvain School of Management, Université catholique de Louvain, 2019. Prom. : Miche, Bernard. <http://hdl.handle.net/2078.1/thesis:21071>

LE SAVIEZ-VOUS ?

- Une étude réalisée par la Fédération Horeca en collaboration avec le Service public de Wallonie est en cours ; un diagnostic et l'accompagnement de 80 établissements sont prévus.

- À partir de janvier 2024, tous les restaurants vont devoir trier leurs déchets organiques en Wallonie.

- À Bruxelles, cette obligation existe pour toutes les entreprises depuis mai 2023. [Une coopérative belge](#) propose la récolte de déchets alimentaires à vélo - avec lesquels elle fabrique du compost - tout en livrant des produits aux restaurateurs !

- Too Good To Go est une application mobile qui met en relation ses utilisateurs avec des commerçants dont des restaurants afin de leur proposer des invendus à prix réduits sous la forme de paniers à sauver. <https://www.too-goodtogo.com/fr>

- En mars 2024, l'Union Européenne s'est accordée sur un texte visant à verdir ses emballages, avec notamment l'interdiction d'ici à 2030 des contenants plastiques à usage unique dans ses cafés et restaurants, tout en continuant d'y autoriser les contenants en papier ou carton

5.4 ENJEUX # 4 : LES RESTAURANTS : BÂTIMENTS, ÉNERGIE ET MOBILITÉ

5.4.1 Quels sont les défis ?

À côté de leurs pratiques alimentaires, les restaurants doivent chauffer leur logement, ils ont des chambres froides ou des frigos, des fours ou autres appareils pour cuisiner, ils sont clients de fournisseur d'énergie, ils sont plus ou moins accessibles en vélo ou en transports en commun. Tous ces critères vont également avoir un impact en termes de GES.

Les contraintes et difficultés des restaurants

« *Les restaurants sont parfois locataires du bâtiment* » et sont réticents à faire de gros travaux.

« Le bâtiment est hyper vétuste, on n'est pas propriétaire. Je ne vais pas commencer à refaire les murs, à les isoler sous prétexte énergétique et économiser 1000€ à la fin de l'année... Et si après, le proprio, me dit : on renouvelle pas ton bail ? »

« Les contraintes de temps et pratiques pour faire les démarches administratives ».

Pour se fournir auprès de fournisseurs d'électricité verte ce sont souvent des démarches supplémentaires que certains estiment trop chronophages. Un restaurant a évoqué le prix élevé d'une caution d'entrée pour aller chez un fournisseur de type coopérative.

« La demande de la clientèle » qui aime avoir une température optimale, pas trop chaude ni trop froide encourageant certains restaurants à s'équiper d'air conditionné par exemple ou à hésiter à réduire la température ambiante en hiver.

« On a diminué la température à 19°C mais c'était compliqué pour certains clients qui sentaient les courants d'air. »

5.4.2 Quelles sont les pistes?

Lorsqu'on est propriétaire, **isoler sa maison**, est l'action prioritaire. Elle permet d'économiser de 500 à 1250 kg de CO₂ par personne et par an en moyenne. C'est bon pour l'environnement, cela permet de faire des économies sur le long terme et surtout cela augmente beaucoup le confort et le bien-être dans son logement.

Installer un système de chauffage économe idéalement qui ne dépend pas des énergies fossiles (pompes à chaleur,...) et qui est combiné avec la mise en place de système en énergie renouvelable (panneaux photovoltaïques, thermiques, ...) est également intéressant idéalement une fois que son logement est isolé. Avec un chauffage économe, on épargne encore 250 à 500 kg de CO₂.

Que l'on soit propriétaire ou locataire, on peut agir grâce à **des gestes gratuits** ou des petits travaux pas chers. On économise ainsi 250 à 500 kg de

CO₂. En baissant la température la nuit ou quand on sort. En programmant le thermostat et les températures de consigne, en évitant les courants d'air, en plaçant des panneaux réflecteurs derrière les radiateurs, ...

Les restaurants peuvent également avoir une attention vers des **fournisseurs d'énergie verte**.

5.4.3 Que mettent en place les restaurants et qu'est ce qui les motive ?

Plusieurs propriétaires de leur bâtiment nous ont dit avoir **isolé** et placé des panneaux **photovoltaïques pour réduire leurs coûts**.

« Nous avons placé des photovoltaïques sur notre bâtiment parce c'est une réponse à la crise énergétique, pas vraiment par souci environnemental. »

« Il ne faut pas se leurrer, on est dans un monde où l'argent prend énormément de place. Il faut expliquer que oui ça va coûter autant mais au bout de 10 ans ça va rapporter autant. »

Ils peuvent également **changer leur matériel** pour qu'il soit plus performant ou chercher à optimiser l'utilisation du matériel (four, la climatisation, lave-vaisselle, lumière, chauffage, ampoule etc). Certains nous ont dit que suite à la crise énergétique, ils avaient **impliqué leurs équipes de travailleurs** pour les aider à trouver des solutions pour diminuer leur consommation énergétique. Certains ont diminué la température du restaurant.

Un des restaurateurs nous a dit être très content de la décision de la ville d'**interdire les chaufferettes de terrasse** car elles représentent une dépense importante.

Aucun ne nous a dit avoir réfléchi à **son emplacement** (plus ou moins accessible en transports en commun, ou en vélo). Pourtant, pour certains mangeurs cela compte. Avoir un accès cycliste en ville est également un plus.

« Nous n'avons pas de voiture, donc d'office, les restaurants qui ne sont pas accessibles en bus, on n'y va pas. »,

LE SAVIEZ -VOUS

- En Wallonie, tous les [bâtiments régionaux devront disposer d'un certificat de performance](#) énergétique (PEB) à partir de 2028. Des niveaux de performance énergétique devront être atteints pour les bâtiments mis en location selon différentes échéances.
- La Wallonie propose des [primes énergie](#) (rénovation, appareils de chauffage, etc) et [des incitants financiers](#) pour les entreprises et indépendants.
- À Namur, le [coursier wallon](#) est un service de livraison à vélo actif à Namur.
- Il existe un [label « bienvenue vélo »](#) en Wallonie synonyme de services et d'équipements adaptés aux besoins des cyclistes.

5.5 UN ENJEU TRANSVERSAL : LA SENSIBILISATION, LA FORMATION, ET L'ACCOMPAGNEMENT DES RESTOS

« Alors que le budget des ménages pour se nourrir ne cesse de baisser depuis les années 1980, le consommateur n'a jamais été aussi exigeant en termes de régimes alimentaires, de diversité des produits, de goût et de normes d'hygiène et de sécurité. Par ailleurs, le rythme de travail ayant augmenté, le temps consacré à la préparation des repas diminue d'année en année. La part des repas préparés hors-domicile ne cesse de croître. Le secteur de l'Horeca est donc face à de nouveaux défis¹⁷. »

5.5.1 Quels sont les défis ?

La plupart des restaurants rencontrés nous ont signalé un manque d'offres de formations autour du durable pour le secteur de la restauration tant sur les produits locaux, de saison, et issus de filières durables, que sur l'équilibre de l'assiette vers plus de végétal ou sur la réduction du gaspillage.

17 Source <https://www.leforem.be/infos-metiers/secteurs/horeca.html>

« À l'école, on allait chez [un grossiste]; on nous expliquait que là c'est le rayon légumes, etc mais rien sur les produits locaux ! »

« J'ai tout appris sur le tas. Ni à l'école ni dans les restos gastronomiques où je suis passé. J'ai appris tout ce qui est technique de cuisine, mais tout ce qui est environnemental, non. »

« J'ai passé mes accès restauration traiteur pour pouvoir faire du fait maison. J'ai étudié la gastronomie française et j'ai passé un jury, même pas cuisiner hein juste passé un test écrit. »

« Les enjeux sur l'environnement ne sont pas très clairs : climat, durable, biodiversité, ce sont des notions très confuses pour beaucoup de gens... »

Dans les faits, les restaurants ont relativement peu de temps à consacrer à la formation continue.

Sont-ils prêts à collaborer ? Leurs réponses sont partagées. Certains nous ont dit déjà travailler en réseau avec d'autres restaurants. D'autres nous ont dit que le milieu leur paraissait très individualiste.

5.5.2 Quelles sont les pistes ?

Notre enquête indique que de nouvelles formations axées sur le durable émergent, lentement mais sûrement. À Namur, le **bachelier en gestion hôtelière** « orientation arts culinaires » indique sur son site « Choisir la voie de l'entrepreneuriat culinaire, c'est apprendre à concevoir et gérer des projets culinaires diversifiés intégrant la créativité, l'innovation, l'humain, la prospérité économique et le respect de l'environnement ». Il est intéressant de lire comment ce bachelier souhaite répondre aux ambitions politiques, en citant différentes stratégies et plans régionaux (Stratégie Manger Demain, Plan wallon Nutrition en Wallonie, ...)

Plusieurs **formations continues** sont également proposées au secteur de la restauration dans la région namuroise.

« Il y a 10 ans, il n'y avait quasi rien en termes de formations. On a commencé avec le bio puis on est venu à parler du zéro déchet et de l'antigaspi (en récupérant certains ingrédients). Puis aux produits de saison et maintenant c'est le local qui a le vent en poupe. Ce sont des modes... ».

En plus du local et du terroir, différentes formations ont été citées : les conservations naturelles (en vogue), les plats ou menus végétariens, le gaspillage alimentaire, l'utilisation de toutes les parties d'une viande, les plantes comestibles, ... Les **organismes veulent répondre à la demande** des restaurateurs. Les demandes et propositions de formations durables augmentent mais restent épisodiques.

Selon un accompagnateur en transition alimentaire, la plupart des participants présents à ses formations sont **des nouveaux restos** et pas des restaurants établis. Ceci rejoint notre constat : quasi tous les restaurants rencontrés avec une approche durable avaient moins de 3 ans.

« Nous avons de plus en plus de demande de formations pour faire des repas végétariens et les retours des participants sont très positifs. Les participants viennent, il faut prendre le temps de les rappeler par téléphone, se mettre à leur place ... »

Les **ateliers doivent être pratico-pratiques**. Il est indispensable de mettre en avant ce **que peuvent gagner les restaurateurs** que ce soit en termes de coûts ou pour attirer une nouvelle clientèle.

« Personnellement s'il y a un mec qui commençait à me dire comment je dois faire mon boulot, bah je râlerais. Il faut arriver avec des solutions qui peuvent rapporter de l'argent derrière et qui en même temps sont positives. »

« Dans le cadre d'un atelier, un chef a proposé un menu à 9 € avec des denrées bio dont le prix était de 3 € en jouant notamment sur une composition plus végétale. Il faut poursuivre ce type de sensibilisation avec des spécialistes en gestion de coûts. »

Sensibiliser les restaurateurs aux enjeux de durabilité reste un enjeu clé si on veut faire bouger les lignes et augmenter la demande pour ce type de

pratiques. Organiser des campagnes de sensibilisation, des festivals, des semaines « restaurations durables » sont des outils qu'il serait intéressant d'activer. Organiser un marché de producteurs, inviter un cuisinier wallon « exemplaire » qui a le vent en poupe ; organiser des concours, des ateliers pratico-pratiques sont autant de moyens cités pour les attirer lors d'ateliers de sensibilisation.

À côté de cela, les clients doivent aussi en parallèle être davantage sensibilisés pour modifier leurs habitudes alimentaires dans les restaurants. Semaine du durable dans les restaurants, campagnes de sensibilisation, communication des restaurants sur ce qu'ils font déjà (sites, réseaux sociaux, ...) visibilité de l'empreinte carbone des plats sur les cartes de menu, mise en réseau et en avant de restaurants et menus durables etc sont des actions potentielles.

LE SAVIEZ-VOUS

- L'iFapme, Horeca forma Wallonie, a [fédération HoReCa](#) Wallonie et [Biowallonie](#) sont des structures qui organisent régulièrement des ateliers autour des enjeux de durabilité.
- Il existe un bachelier en Gestion hôtelière « orientation arts culinaires » à la [Haute école provinciale de Namur](#) avec des modules sur la durabilité.
- À Genève, le service Agenda 21 de la ville organise un [rendez-vous gourmand](#) durant un mois pour découvrir les restaurants "local et durable" de la région.
- Certains restaurants comme à Bristol en Angleterre, affichent sur [leur carte les GES](#) associés à chacun de leurs plats (avec des pastilles de couleurs différentes par exemple).
- La Région Bruxelles Capitale avec l'aide de certaines communes propose un accompagnement « [rendre mon restaurant durable](#) ».

6 - CONCLUSIONS

Les restaurants sont-ils aujourd'hui « chauds pour le climat » à Namur ? Oui pour certains précurseurs (snack, petits restaurants, gastronomiques) portés par des valeurs fortes. Pour une majorité d'entre eux le climat n'est pas au centre de leurs préoccupations qui se trouvent souvent ailleurs : besoin de rentabilité, charge de travail, difficulté à trouver du personnel, ... Quelles que soient les stratégies d'actions proposées vers plus de durabilité, il importe qu'elles tiennent compte de ce contexte.

Comment faire pour que ce secteur se mobilise davantage pour le climat ? Le « local », « de saison », le « fait-maison » séduit de plus en plus de monde, fournisseurs, restaurateurs et mangeurs. S'appuyer sur cette appétence pour aller vers plus de durabilité dans toute la filière est certainement une piste à creuser. Comment encourager les grossistes spécialisés, fournisseurs majoritaires des restaurants aujourd'hui à, être porteurs de solutions ? Comment, pour encourager les circuits courts, créer une interface robuste qui facilitera les interactions entre les restaurateurs et les producteurs ? Comment soutenir le besoin de transparence pour les consommateurs prêts à payer un peu plus cher pour avoir une assiette plus durable dans un contexte où les labels ne font pas l'unanimité ?

Végétaliser l'assiette dans un contexte d'élevage, de culture et de tradition plutôt carnée en Wallonie est un autre défi important. Comment faire de la végétalisation de l'assiette une force plutôt qu'une contrainte ? Un travail conséquent de sensibilisation aux enjeux et de formation reste à faire de la fourche à la fourchette. Quels publics sensibiliser et former en priorité et comment ? Les jeunes, futurs et néo-restaurateurs ainsi que les restaurants plus « hauts de gamme » (snacks ou restaurants à services complets) ont probablement une marge de manœuvre plus importante s'adressant à un public plus aisé sensible aux enjeux environnementaux et de santé. Comment l'implication de ce secteur peut renforcer une production végétale en Wallonie qui aujourd'hui fournit seulement 17% des besoins des mangeurs ?

Dans une logique de réduction des coûts, réduire le gaspillage alimentaire est un défi qui peut rapidement convaincre les restaurants. L'étude du Service Public de Wallonie et de la fédération HoReCa en cours mettra certainement en évidence les principaux leviers. Dans un contexte d'obligation de tri des déchets organiques en Wallonie, des pistes de créations de filières de réutilisation des déchets sont également à envisager avec d'autres acteurs économiques.

Cette étude ouvre de nouvelles questions. Pour y répondre de façon systématique, mettre ensemble une diversité de regards nous paraît être une piste particulièrement intéressante.

Chez Canopea, nous souhaitons poursuivre le travail pour soutenir la transition écologique du secteur de la restauration. Notre stratégie est de contribuer à :

- Sensibiliser et former les facilitateurs de la transition alimentaire à la *stretch collaboration* et à la *mise en place de social lab* en collaboration avec Reos Partners pour aider à mutualiser les énergies dans les dynamiques collectives.
- Faciliter la mise en place d'une plateforme multi-acteurs, du producteur, au citoyen mangeur en passant par les restaurateurs, formateurs, etc autour de cette question de la restauration en partenariat avec Reos Partners et potentiellement d'autres acteurs comme la ville de Namur qui a mis en place un conseil de politique alimentaire.
- Sensibiliser les (futurs) restaurateurs aux enjeux environnementaux. Nous souhaitons collaborer avec des organismes de formation, ou d'autres acteurs qui les touchent déjà.
- Interpeller les autorités publiques sur la nécessité de soutenir la transition de ce secteur. En particulier, nous suggérons de :

a. Collecter des données actualisées pour la Wallonie sur les GES :

- Du secteur de l'HoReCa : quel est la part liée aux restaurants, aux hébergements, aux cafés ?

- Du système alimentaire en Wallonie : quel est la part liée à la production, à la transformation, à la distribution, à la consommation, aux déchets ?
- Selon différents modes de production : agriculture biologique, polyculture-élevage, agriculture etc.

b. Participer et soutenir la mise en place de plateformes multi-acteurs ancrées sur les territoires et dans ce cadre :

- Soutenir l'accompagnement et la formation des restaurants.
- Soutenir la mise en place d'outils pour mettre en avant les plats, menus et restaurants durables.
- Soutenir la sensibilisation pour les mangeurs en particulier sur les enjeux de manger davantage végétal tant pour la santé que pour la planète.
- Soutenir les formations et accompagnements vers une transition écologique et les visibiliser.

7 - RÉDUIRE LES GES DE VOTRE RESTO : VOUS ÊTES CHAUDS ?

DÉFIS I



FAVORISER LES MODES DE PRODUCTION, DE DISTRIBUTION ET DE TRANSFORMATION

QUE POUVEZ-VOUS FAIRE ?

- › Varier les menus et plats en accord avec le calendrier des légumes et fruits de saison.
- › Éviter les produits importés par avion
- › Vous fournir dans une coopérative de producteurs.
- › Cuisiner des produits bio à budget constant. Demandez conseil à Bio Wallonie!
- › Proposer moins de plats à la carte faits avec des produits bruts et frais.
- › Choisir des poissons durables.
- › Vous former aux plats et menus de saison, ... via Horeca Forma ou l'ifapme
- › Sensibiliser et impliquer votre personnel.

- › Sensibiliser votre clientèle et communiquer sur les menus de saison, menus circuits-courts, menus bio, labels ... vous attirerez une nouvelle clientèle.
- › Comme d'autres restos, proposer de l'eau du robinet gratuite et des boissons durables et locales.

DÉFIS II



CUISINER DES PLATS ET MENUS PLAISIRS PAUVRES EN CARBONE

QUE POUVEZ-VOUS FAIRE ?

- › Augmenter la proportion de légumes dans vos plats ...ni vu ni connu
- › Proposer 2 ou 3 plats végétariens
- › Proposer le trio gagnant : 3 entrées et 3 plats – un végété, un viande et un poisson

- › Mettre en avant les menus « santé et planète » pour attirer une nouvelle clientèle
- › Sensibiliser et impliquer votre personnel
- › Vous former à la cuisine végétale et savoureuse (via [Horeca Forma](#) ou la [fédération HoReCa wallonie](#))

DÉFIS III



RÉDUIRE VOTRE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET VOS DÉCHETS ET... GAGNER DE L'ARGENT

QUE POUVEZ-VOUS FAIRE ?

- › Demander une audit « anti-gaspi » de votre restaurant à la [fédération Horeca](#)
- › Faites-vous accompagner pour optimiser vos stocks
- › Cuisiner tout le produit (épluchures...)
- › Proposer des plats petits et gros mangeurs

- › Proposer le resto-o-pack
- › Proposez vos « restes » à [too good to go](#)
- › Vous former aux techniques de conservation (avec [Bio Wallonie!](#))
- › Trier et donner vos déchets compostables à des agriculteurs
- › Limiter l'usage de plastiques à usage unique dans vos emballages
- › Proposer aux clients de venir avec leur contenant
- › Sensibiliser et impliquer votre personnel et ... votre clientèle

DÉFIS IV



RÉDUIRE LES AUTRES GES

QUE POUVEZ-VOUS FAIRE ?

- › Profiter [des primes](#) pour isoler votre bâtiment et installer un chauffage économe, des panneaux photovoltaïques
- › Inciter votre propriétaire à le faire

- › Faire appel à un fournisseur d'énergie verte
- › Mobiliser votre équipe pour optimiser l'utilisation de vos appareils
- › Vous faire livrer par un [coursier... à vélo](#)

PLUS D'INFOS ?

Anne Thibaut

a.thibaut@canopea.be



Rédaction :

Anne Thibaut

Relecture :

Alain Geerts

Mise en page & graphisme :

Chloé Vargoz

Éditeur responsable :

Sylvie Meekers

Boulevard Ernest Mélot 5, 5000 Namur

© Canopea, Mars 2024

Avec le soutien
de la Fondation Roi Baudouin.